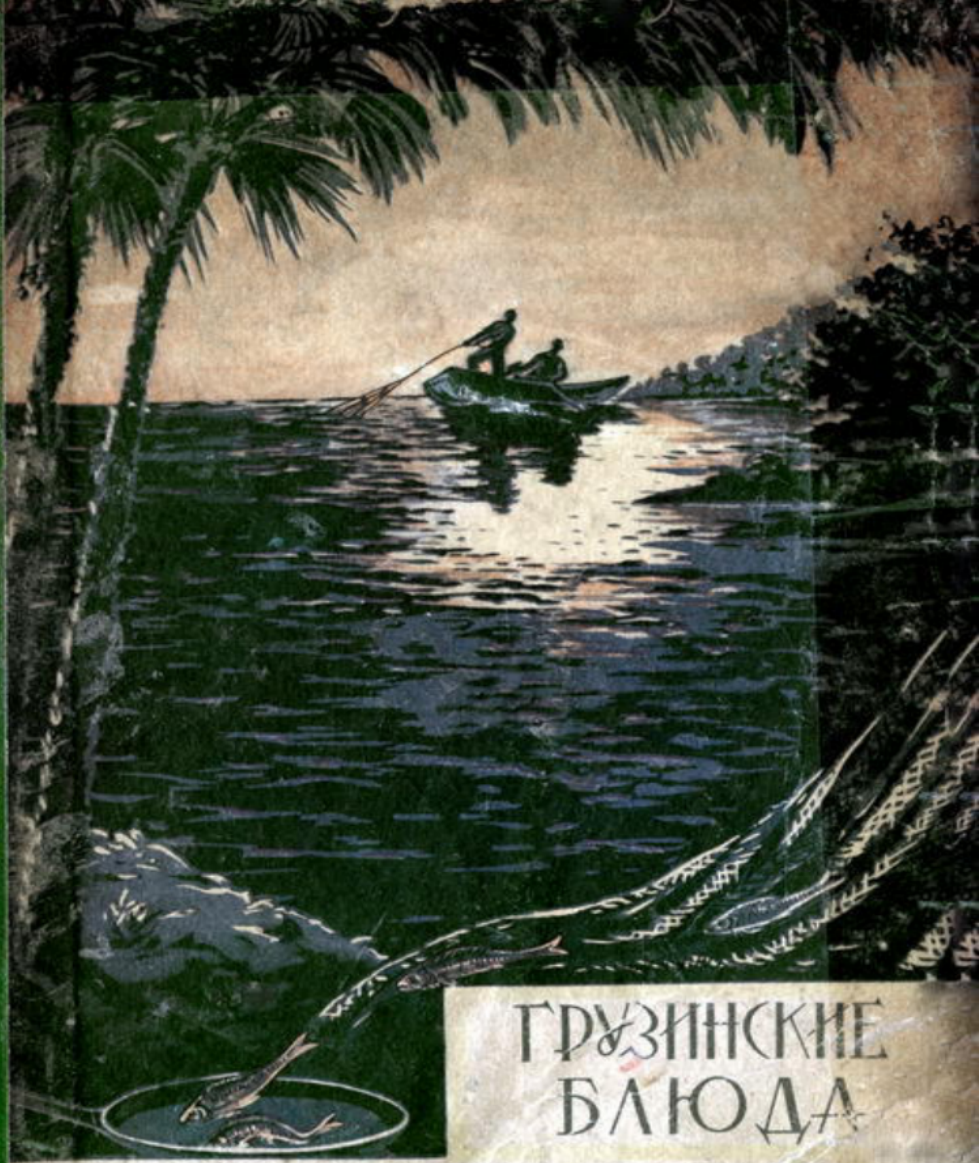


ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА

ТБИЛИСИ
1959

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге изложена технология приготовления грузинских блюд (первые блюда). Некоторые из приведенных блюд по названию совпадают с кушаньями, составляющими принадлежность так же армянской и азербайджанской кухни, однако, рецептура имеет свои особенности в каждой стране.В книге приведены рецепты наиболее распространенных грузинских блюд. Пользуясь этими рецептами, хозяйка может по вкусу увеличить или уменьшить предлагаемые нормы употребления зелени, приправ — специй.

•

Annotation

В этой книге изложена технология приготовления более 400 грузинских блюд. Некоторые из приведенных блюд, по названию, совпадают с кушаньями, составляющими принадлежность так же армянской и азербайджанской кухни (например, бозбаши, буглама, толма, плов, шашлык и др.), однако рецептура этих блюд имеет свои особенности в каждой республике.

В книге приведены рецепты наиболее распространенных грузинских блюд. Пользуясь этими рецептами, хозяйка может по вкусу, увеличить или уменьшить предлагаемые нормы употребления зелени и приправ-специй. За неимением сухих сунели (молотые разные пряные растения), блюда можно приготовить и без них.

Супы
Суп-артала (А)
Суп-артала (Б)
Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (А)
Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (Б)
Суп-хаши из говяжьих рубцов и ножек
Суп-харчо из говядины (А)
Суп-харчо из говядины (Б)
Суп-харчо из говядины с орехами
Суп-харчо из баранины или говядины (А)
Суп-харчо из баранины или говядины (Б)
Суп-харчо из свинины
Суп-харчо из курицы с орехами (А)
Суп-харчо из курицы с орехами (Б)
Суп-харчо из курицы, индейки или гуся (А)

Суп-харчо из курицы, индейки или гуся (Б)
Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами
Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами
Суп-татариахни из говядины (Б)
Суп из говядины с помидорами
Суп-бозартма из баранины
Суп-бозартма из молодой курицы
Суп-бозартма из курицы или индейки
Суп-бозартма из гуся
Суп-бозартма из цыпленка
Суп-буглама из баранины
Суп-буглама из баранины и баклажан
Суп-буглама из курицы
Суп из баранины или мяса молодого барашка
Суп из бараньих ножек и головы
Суп из баранины с рисом
Суп из баранины с фрикадельками
Суп из баранины с овощами
Суп из баранины с горохом
Суп-бозбаши (А)
Суп-бозбаши (Б)
Суп-бозбаши (В)
Суп-бозбаши с фрикадельками (А)
Суп-бозбаши с фрикадельками (Б)
Суп-бозбаши с фрикадельками (В)
Суп-бозбаши с баклажанами и стручковой фасолью
Суп-чихиртма из курицы или баранины
Суп-чихиртма из курицы (А)
Суп-чихиртма из курицы (Б)
Суп-чихиртма из курицы (В)
Суп-чихиртма из молодой курицы
Суп-чихиртма из куриных потрохов
Летний суп
Суп-хашлама
Суп из свинины
Суп из гуся с сушеным кизилом
Суп из курицы
Супы вегетарианские
Суп-чихиртма
Суп-чихиртма с помидорами
Суп-харчо
Суп-харчо с орехами
Суп-харчо с яйцами
Суп-харчо из хлеба

Суп с грецкими орехами
Суп из спаржи
Суп из чины
Суп из гороха с рисом
Суп из красной фасоли
Суп из фасоли на растительном масле
Суп из фасоли с маслом и яйцами
Суп-шечаманды из кислого молока (мацони) (А)
Суп-шечаманды из кислого молока (мацони) (Б)
Суп-шечаманды из кислого молока с рисом (А)
Суп-шечаманды из кислого молока с рисом (Б)
Суп-шечаманды из пахты
Суп молочный с яйцами и зеленью
Суп из сыра (гадазелили)
Суп-чриантели из вишни или ежевики
Суп-шечаманды из кизила (А)
Суп-шечаманды из кизила (Б)
Суп из кизила с грецкими орехами
Суп-шечаманды из кислого лаваша (тклапи)
Суп-шечаманды из зелени
Суп из неспелого (зеленого) винограда
Суп из помидоров (А)
Суп из помидоров (Б)
Блюда из рыбы
Осетрина или севрюга под ореховым соусом
Отварная рыба (осетрина, севрюга или белуга) с подливкой из уксуса
Осетрина или севрюга с соком (А)
Осетрина или севрюга с соком (Б)
Осетрина или севрюга с соком (В)
Осетрина или севрюга жареная под соусом из помидоров
Голова осетра или севрюги с соком
Рыба (осетрина, севрюга, лососина, белуга) с чесночной подливкой
Рыба жареная под орехово-томатным соусом
Сациви из рыбы
Духовая осетрина, севрюга или лососина
Лососина с соком
Бозартма из лососины
Форель в орехово-уксусном соусе
Отварная форель с ореховой подливкой
Форель с подливкой
Форель жареная
Холодная рыба

Форель жареная в сухарях
Форель жареная с чесночной подливкой
Сом в соусе
Жареный сом
Кефаль, камбала, форель с белым вином
Жареная камбала с барбарисом
Камбала в винном соусе
Усач с гранатным и ореховым фаршем
Отварной сом с зеленью кинзы и уксусом
Рыба в соку
Рыба под острым соусом
Рыба в гранатном соусе
Рыба паровая с помидорами
Рыба в томатном соусе
Жареная рыба в соусе
Свежая рыба с чесноком и винным уксусом
Треска жареная
Рыба с баклажанами
Запеченная рыба с кизиловой подливкой
Рыба (мелкая) жареная под гранатным соусом
Тарань с ткемали
Вареная икра
Жареная икра
Примечание к рыбным блюдам:
Блюда из мясных продуктов
Отварная говяжья лопатка-бечи
Сыпучая фрикаделька (А)
Сыпучая фрикаделька (Б)
Фрикадельки из говядины, зажаренные на сковороде
Отбивная говядина в помидорном соусе
Говяжье филе с баклажанами
Чахохбили из говядины
Чахохбили из говяжьего филе
Говядина с черносливом
Говядина с ткемали
Говядина с солеными огурцами
Говядина, поджаренная с зеленой фасолью
Филе в орехово-томатном соусе
Тушеное жаркое из филе
Шпигованное филе, зажаренное в вине
Свинина
Отварная свинина с кислым лавашем
Свиное филе тушеное с айвой
Свиная корейка жареная с тушеным кизилом

Свинина духовая
Мужужи из свинины
Мужужи из свиных ножек
Поросятина
Поросенок отварной
Поросенок жареный
Жареный поросенок с фаршем из своих внутренностей
Жареный поросенок с фаршем из имеретинского сыра
Жареный поросенок с рисовым фаршем
Мужужи из ножек поросенка
Телятина
Телячья грудинка отварная
Жареное рубленое мясо с яйцом
Жареное рубленое мясо с помидорным соусом
Телячье жаркое
Баранина
Отварная молодая баранина (Хашлама)
Отварная молодая баранина с чесночной подливкой
Молодая баранина с айвой
Баранина со стручковой фасолью (А)
Баранина со стручковой фасолью (Б)
Баранина со стручковой фасолью и мацони
Баранина с фасолью (в зернах)
Тушеная баранина с баклажанами и помидорами
Тушеная баранина в гранатном соусе
Тушеная баранина с рисом
Баранина с алычой (А)
Баранина с алычой (Б)
Баранина с морковью
Баранина с овощами (А)
Баранина с овощами (Б)
Баранина тушеная с орехами
Рагу из баранины с овощами
Баранина с сушеным кизилом
Чахохбили из баранины (А)
Чахохбили из баранины (Б)
Баранина с айвой и вином
Жареная баранина с гранатом (А)
Жареная баранина с гранатом (Б)
Фрикадельки из баранины, зажаренные на сковороде
Чанахи (А)
Чанахи (Б)
Чанахи (В)
Мясо, зажаренное целым куском (Тапа)

Баранья нога, жаренная на противне с чесноком
Шилаплави (А)
Шилаплави (Б)
Шилаплави (В)
Толма
Толма из баранины или говядины
Толма из баранины (А)
Толма из баранины (Б)
Толма летняя
Толма из айвы и яблок с фаршем из баранины
Толма с фаршем из вареной говядины
Толма из баранины с яблоками и изюмом
Толма из печенки
Толма из свинины с квашеной капусты
Толма из виноградных листьев (А)
Толма из виноградных листьев (Б)
Купаты и хинкали
Купаты
Купаты, приготовленные из свиных внутренностей
Купаты, приготовленные на скорую руку
Хинкали
Блюда из мясных субпродуктов
Тушеные внутренности рогатого скота
Тушеные свиные внутренности
Свиные внутренности с сунели
Тушеные бараньи сердце и печень с эстрагоном
Бараньи или свиные сердце и печень с чабером
Поджаренные бараньи или свиные сердце и печень с гранатом
Печенка в гранатном соусе
Печенка, тушенная с гранатом
Печенка тушеная
Печенка жареная
Селезенка с зеленью кинзы и винным уксусом
Отварной рубец под острым соусом
Жареный рубец с барбарисом
Говяжий язык с острым гарниром
Блюда из птицы
Курица отварная с чесночной подливкой
Курица отварная с ореховой подливкой
Тушеная курица с орехами (А)
Тушеная курица с орехами (Б)
Курица со стручковой фасолью
Курица с алычой

Курица с яйцом
Поджаренная курица с гранатом
Жареная курица с орехами
Курица с орехами и гранатом
Курица с орехово-томатным соусом
Курица в остром соусе
Отварная молодая курица под ореховым соусом
Отварная молодая курица под гранатным соусом
Чахохбили из молодой курицы
Молодая курица с эстрагоном
Молодая курица с помидорами и яйцами
Молодая курица с орехами и яйцами
Молодая курица заварная с ореховой подливкой
Цыплята
Чахохбили из цыпленка (А)
Чахохбили из цыпленка (Б)
Чахохбили из цыпленка с помидорами
Цыпленок-табака
Цыпленок жареный в сухарях с гранатом
Цыпленок жареный под чесночно-ореховым соусом
Цыпленок жареный под чесночным соусом
Цыпленок жареный с фаршем из печени и желудка
Индейка, гусь, утка
Индейка отварная
Гусь с яйцом
Гусь с кислым лавашом
Гусь жареный с сушеным кизилом
Утка жареная с кизиловой подливкой
Заварная птица в соусе из грецких орехов
Отварная или жареная домашняя птица в соусе сацебели-бажа
Жареная птица с соусом-гаро
Потроха домашней птицы
Чахохбили из птичьих потрохов
Чахохбили из птичьих потрохов с помидорами
Сациви
Сациви из мясных продуктов и птицы
Сациви из домашней птицы (А)
Сациви из домашней птицы (Б)
Сациви из домашней птицы (В)
Сациви из домашней птицы (Г)
Сациви из индейки или курицы
Сациви из курицы
Сациви из индейки, зажаренной на вертеле

Сациви из потрохов домашней птицы (А)
Сациви из потрохов домашней птицы (Б)
Сациви из говядины
Сациви из свинины
Сациви вегетарианское
Сациви с яйцами
Сациви из баклажан
Сациви из стручковой фасоли
Сациви из фасоли
Примечание ко всем видам сациви
Блюда из продуктов жареных на вертеле
Поросенок на вертеле
Барашек на вертеле
Бараньи внутренности на вертеле
Шашлык из вырезки (филе)
Шашлык-бастурма из вырезки
Шашлык-бастурма из баранины или свинины
Шашлык из баранины с баклажанами и шашлык из свинины
Шашлык, зажаренный на сковороде
Шашлык-чахохбили
Кебаби
Фрикадельки на вертеле
Курица или цыпленок на вертеле
Почки на вертеле под гранатным соусом
Язык на вертеле
Бастурма из рыбы
Лососина, осетрина или севрюга на вертеле
Осетрина или севрюга на вертеле
Чахохбили из лососины жареной на вертеле
Форель на вертеле
Сулугуни на вертеле
Примечание:
Блюда из овощей
Картофель отварной с орехами
Каурма из картофеля
Картофельные фрикадельки (А)
Картофельные фрикадельки (Б)
Капуста
Белокочанная капуста с орехами (А)
Белокочанная капуста с орехами (Б)
Белокочанная капуста с орехами (В)
Квашеная капуста с орехами
Цветная капуста с орехами
Цветная капуста с маслом и яйцами

Свекла столовая
Свекла столовая с орехами
Свекла столовая с кизилом-чоги
Свекла маринованная или квашеная с орехами
Помидоры и перцы
Помидоры в ореховом соусе
Помидоры тушеные с орехами
Помидоры с яйцами и ореховой подливкой
Помидоры с орехами
Зеленые помидоры с орехами (А)
Зеленые помидоры с орехами (Б)
Зеленые помидоры с морковью и чесноком
Зеленые помидоры с растительным маслом
Сладкий стручковый перец с орехами
Спаржа
Спаржа с орехами
Спаржа с маслом и яйцами
Салат из спаржи
Лук-порей, черемша
Лук-порей с орехами (А)
Лук-порей с орехами (Б)
Черемша
Шпинат
Шпинат с орехами
Шпинат с маслом и яйцами (А)
Шпинат с маслом и яйцами (Б)
Шпинат тушеный в растительном масле
Шпинат с мацони
Борани из шпината
Сассапариль (экала)
Сассапариль с орехами (Экала)
Сассапариль с ткемали (Экала)
Крапива, чина, мальва, портулак, джонджоли
Крапива с орехами
Крапива с маслом и яйцами
Чина с орехами
Чина с маслом и яйцами
Мальва
Портулак с уксусом (Дандури)
Джонджоли
Баклажаны
Баклажаны с орехами (А)
Баклажаны с орехами (Б)
Баклажаны жареные на растительном масле с ореховой

начинкой

Баклажаны печеные с орехами

Баклажаны печеные с орехами и гранатом

Соленые баклажаны с орехами

Баклажаны с начинкой из курдючного сала

Баклажаны жареные с ореховым фаршем

Баклажаны с болгарским перцем

Баклажаны жареные, на растительном масле с чесночно-уксусной подливкой

Баклажаны тушеные

Баклажаны с ореховым соусом

Баклажаны с сыром и мацони

Баклажаны жареные с помидорным соусом

Баклажаны жареные с чесноком и зеленью

Баклажаны жареные с рисом и помидорами

Икра из баклажан (А)

Икра из баклажан (Б)

Икра из баклажан с гранатом

Баклажаны с яйцами

Баклажаны, зажаренные на вертеле с чесноком

Баклажаны, поджаренные на курдючном сале

Баклажаны с мясом

Борани из баклажан

Ботва ранней свеклы, редиса и цветной капусты

Ботва ранней свеклы с орехами

Ботва редиса с орехами

Ботва цветной капусты с орехами

Блюда из смеси овощей

Аджапсандали (А)

Аджапсандали (Б)

Аджапсандали (В)

Аджапсандали (Г)

Овощи с рассолом

Чахохбили вегетарианский

Блюда из тыквы и кабачков

Тыква отварная

Тыква с кизилом и орехами

Тыква с орехами и сахаром

Тыква тушеная с рисом и изюмом

Тыква печеная

Кабачки жареные с мацони

Блюда из фасоли

Стручки фасоли с маслом и яйцами (А)

Стручки фасоли с маслом и яйцами (Б)

Стручки фасоли с тушеным луком и яйцами
Борани из стручков фасоли
Стручки фасоли с орехами (А)
Стручки фасоли с орехами (Б)
Стручки фасоли с орехами и уксусом
Стручки фасоли с помидорами и орехами
Стручки фасоли с мацони
Салат из стручков фасоли
Стручки фасоли с ткемали
Стручковая фасоль тушеная
Фасоль с маслом и яйцами
Фасоль разварная с зеленью
Фасоль с сельдереем и луком-пореем
Фасоль с растительным маслом корицей и гвоздикой
Фасоль с растительным маслом
Фасоль с винным уксусом и растительным маслом
Фасоль, поджаренная на растительном масле
Фасоль с топленым маслом и яйцами
Фрикадельки из фасоли
Фасоль с орехами
Фасоль с орехами и гранатом
Фасоль с орехами и винным уксусом (А)
Фасоль с орехами и винным уксусом (Б)
Блюда из грибов
Грибы тушеные с яйцами
Грибы тушеные в сливках
Шампиньоны с маслом и яйцами
Шампиньоны поджаренные
Шампиньоны тушеные с орехами
Опенки с орехами
Грибы печеные в кеци
Грибы жареные над горящими углями
Соусы, подливки
Соус ткемали (А)
Соус ткемали (Б)
Соус ткемали (В)
Соус ткемали (Г)
Соус из неспелого винограда (А)
Соус из неспелого винограда (Б)
Соус из неспелого винограда с орехами
Соус из сока ежевики и неспелого винограда
Соус из сока ежевики и неспелого винограда с орехами
Соус из сока ежевики
Соус из сока ежевики с орехами

Соус из гранатного сока (А)
Соус из гранатного сока (Б)
Соус из гранатного сока (В)
Соус из гранатного сока с орехами (А)
Соус из гранатного сока с орехами (Б)
Соус из помидоров (А)
Соус из помидоров (Б)
Соус из помидоров с орехами
Соус из помидорного сока
Соус из помидорного сока с орехами
Соус из терна
Соус из терна и ткемали
Соус из кизила (А)
Соус из кизила (Б)
Соус из барбариса
Соус из кислого лаваша (тклапи)
Ореховый соус (А)
Ореховый соус (Б)
Чесночная подливка (А)
Чесночная подливка (Б)
Примечание:
Блюда из яиц, молока и муки
Вареные яйца с ореховой подливкой
Яичница со стручковой фасолью
Яичница с орехами
Яичница с баклажанами
Яичница с сыром сулугуни
Яичница с помидорами
Яичница с зеленым луком
Яйца с орехами и гранатом
Мацони
Молоко с яйцом
Лапша с орехами
Гоми (А)
Гоми (Б)
Гоми из крупного помола кукурузы
Гоми из кукурузной муки (А)
Гоми из кукурузной муки (Б)
Гоми с сыром
Элардж
Чемква
Мчади
Мчади, испеченный в каменном кеци
Мчади, испеченный в глиняном кеци

Мчади с фасолью
Мчади с сыром
Мчади с маслом
Блюда из риса
Плов откидной[2]
Плов припускной
Плов с рагу из баранины
Плов с молодой бараниной или птицей
Плов с жареным цыпленком
Плов с курицей (А)
Плов с курицей (Б)
Плов со сладкой подливкой
Плов с изюмом
Рисовая молочная каша
Блюда из кукурузы и пшеницы
Вареные зерна кукурузы с орехом и изюмом
Кукуруза в початках жареная
Кукуруза в початках отварная
Зерна кукурузы с орехами
Кутья
Кутья с орехами и изюмом
Кутья с орехами и луком
Каша из поджаренной пшеницы с маслом
Толокно
Изделия из теста и сласти
Хачапури (А)
Хачапури (Б)
Хачапури (В)
Хачапури (Г)
Хачапури из сдобного теста
Хачапури из дрожжевого теста
Хачапури с фасолью
Хачапури с картофелем
Хачапури с картофельно-сырной начинкой
Хачапури со свекольной ботвой
Бринджула
Гведзели
Примечание:
Назуки
Пирог
Пирог с изюмом и орехами
Пирог ореховый
Слоеный пирог с ореховой начинкой
Пирог медовый

Пирог чайный
Када (А)
Када (Б)
Гозинаки
Заготовки
Варенье
Варенье из вишни
Варенье из вишни без косточек (А)
Варенье из вишни без косточек (Б)
Варенье из черешни
Варенье из черешни без воды
Варенье из малины
Варенье из клубники
Варенье из клубники без воды
Варенье из земляники
Варенье из красной смородины
Варенье из черники
Варенье из ежевики
Варенье из кизила
Варенье из белого винограда
Варенье из барбариса
Варенье из помидоров
Варенье из дыни
Варенье из айвы
Варенье из целых персиков
Варенье из нарезанных персиков
Варенье из терна
Варенье из садовой алычи
Варенье из ткемали
Варенье из мелких яблок
Варенье из лепестков розы
Варенье из зеленых грецких орехов
Варенье из абрикосов (А)
Варенье из абрикосов (Б)
Варенье из целых груш (А)
Варенье из целых груш (Б)
Варенье из нарезанных груш
Варенье из баклажан
Варенье из корок арбуза (А)
Варенье из корок арбуза (Б)
Варенье из инжира (А)
Варенье из инжира (Б)
Разные заготовки
Квашеная капуста кочанами

Шинкованная квашеная капуста
Капуста маринованная
Капуста квашеная со свеклой
Свекла квашеная
Свекла маринованная
Морковь квашеная
Клекачка квашеная (Джонджоли)
Соленые зеленые помидоры (А)
Соленые зеленые помидоры (Б)
Соленые зеленые помидоры (В)
Зеленые помидоры с орехами
Баклажаны квашеные
Баклажаны, поджаренные в винном уксусе
Баклажаны поджаренные
Баклажаны с орехами и тушеным луком
Баклажаны цельные с орехами (А)
Баклажаны цельные с орехами (Б)
Баклажаны нарезанные, с орехами (А)
Баклажаны нарезанные, с орехами (Б)
Баклажаны нарезанные, с орехами (В)
Баклажаны с болгарским перцем
Баклажаны нарезанные, маринованные
Баклажаны цельные, маринованные
Красный стручковый перец
Соус ткемали
Острый помидорный соус
Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов
Пояснение некоторых слов
•
notes
1
2

Супы

СУПЫ

Супы из мясных продуктов и птицы

Суп-артала (А)

Говяжью голень и вымя тщательно промыть в теплой воде, разрубить на части, положить в кастрюлю с кипящей водой (8-10 стаканов), накрыть крышкой и варить, снимая шумовкой пену. Как только вода закипит, дальнейшее нагревание надо регулировать так, чтобы не допускать бурного кипения, в противном случае суп получится мутным. В процессе варки следует положить веточки сельдерея с корнем. Когда сухожилия начнут легко отделяться от костей, варка прекращается.

Из готового супа удалить ветки сельдерея, суп посолить и положить толченый чеснок. По желанию можно добавить мелко нарезанную зелень сельдерея. Толченый чеснок и мелко нарезанную зелень сельдерея можно подать к супу-артала и отдельно.

Этот суп можно готовить и из одной голени.

Голени и вымени — 1 кг, сельдерея (с корнем) — 4 веточки; мелко нарезанная зелень сельдерея, чеснок и соль — по вкусу.

Суп-артала (Б)

Говяжью голень тщательно промыть в теплой воде, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить холодной водой (8-10 стаканов), накрыть крышкой и варить, снимая шумовкой пену.

В процессе варки в суп добавить коренья (петрушки, сельдерея) и репчатый лук.

Когда сухожилия начнут легко отделяться от костей, варку прекратить. Из готового супа удалить коренья и лук, суп посолить и добавить мелко нарезанную зелень сельдерея.

Подавая на стол, отдельно подать к супу толченый чеснок.

Голени — 1 кг, кореньев (сельдерея и петрушки) — по 2 шт.:

лука репчатого — 1 головку; чеснок и соль — по вкусу.

Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (А)

Предварительно тщательно очищенные, нарезанные кусками и промытые в теплой воде говяжьи или бараньи ножки и рубцы положить в кастрюлю с кипящей водой и поставить на огонь. Как только вода закипит, слить ее и снова залить содержимое кастрюли кипятком (10–12 стаканов). Появляющуюся пену снимать шумовкой. Когда бульон загустеет, и сухожилия начнут легко отделяться от костей, варку следует прекратить.

Суп-хаши готовится и так: вышеуказанным способом подготовленные говяжьи или бараньи ножки и рубцы положить в соответствующую посуду, залить молоком так, чтобы оно покрыло содержимое, накрыть крышкой и оставить на 5–6 часов. Затем молоко вылить, рубцы и ножки положить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и тушить минут 15. Образовавшийся при этом сок слить из кастрюли и продолжать тушение еще 30–40 минут, постепенно сливая в отдельную посуду образующийся во время тушения сок. Через 30–40 минут влить в кастрюлю кипящую воду, добавить отлитый сок, дать закипеть и потом варить приблизительно в течение 5–6 часов.

На стол к супу-хаши подается соль и истолченный с небольшим количеством соли чеснок. По желанию можно подать и винный уксус.

Этот суп можно готовить из одних рубцов или из одних говяжьих или бараньих ножек.

Говяжьих или бараньих ножек и рубцов — 1–1½ кг; чеснок и соль — по вкусу.

Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (Б)

Тщательно очищенные, нарезанные кусками промытые в холодной воде говяжьи или бараньи ножки и рубцы продержать в холодной воде (проточной) 15 часов. Затем отделить ножки от рубцов, заложить в кипящую воду и варить без соли на медленном огне в отдельных кастрюлях. Когда рубцы сварятся положить их в одну кастрюлю с ножками и продолжать варку на медленном огне (приблизительно еще 5–6 часов) до готовности.

На стол к супу-хаши подается соль и толченый чеснок.

Говяжьих или бараньих ножек и рубцов — 1–1½ кг; чеснок и соль — по вкусу.

Суп-хаши из говяжьих рубцов и ножек

Тщательно очищенные, нарезанные кусками и промытые в теплой воде говяжьи ножки и рубцы положить в кастрюлю, залить

до половины водой, накрыть крышкой и поставить варить на сильном огне. Когда жидкость наполовину выпарится, добавить предварительно вымоченный в молоке белый хлеб (грузинский), все перемешать и варить еще полчаса. Затем влить кипящую воду так, чтобы она целиком покрыла содержимое кастрюли, и продолжать варку (без соли) под крышкой еще 1–2 часа.

На стол к супу-хаши подать соль и толченый чеснок.

Говяжьих рубцов и ножек — 1–1,5 кг, белого хлеба (грузинского) — 200 г; чеснок и соль — по вкусу.

Суп-харчо из говядины (А)

Жирную говядину (грудинку, челышко) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену удалять. Через 1,5–2 часа варки положить промытый рис, мелко нарезанный репчатый лук, зелень — петрушки и кинзы (по две веточки, связанные в пучок, так называемый „букет") и продолжать варку до готовности мяса.

За 10–15 минут до окончания варки заложить мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, толченый чеснок, стручковый перец, соль, предварительно сваренный ткемали или тклапи (кислый лаваш) и сухие сунели.

Этот суп можно варить и с помидорами или томатом-пюре, можно также подкислить винным уксусом, но в этом случае не добавляется ткемали или тклапи.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки (по вкусу).

Говядины — 500 г, лука репчатого — 3–4 головки, риса — ½ стакана, помидоров — 500 г, или томата-пюре ½ стакана, зелени кинзы и петрушки — по 8 веточек; ткемали или кислый лаваш, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения), чеснок и соль — по вкусу.

Суп-харчо из говядины (Б)

Жирную говядину (грудинку, челышко) нарезать маленькими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить до полуготовности мяса. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, добавить жир, снятый с мясного бульона и тушить 10 минут. Затем вынуть мясо из бульона, положить в кастрюлю с тушеным луком, закрыть крышкой и тушить 15–20 минут. Потом добавить пюре из помидоров (пюре можно заменить помидорами, предварительно сваренными и протертыми через сито, или же

очищенными от кожицы и нарезанными ломтиками) и продолжать тушение еще 10–15 минут, после чего залить процеженным бульоном и, как только суп закипит, положить рис и продолжать варку.

За 10 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, укропа, сухие сунели, душистый перец (горошком), лавровый лист и соль. Из готового супа лавровый лист удалить.

Говядины — 500 г, лука репчатого — 3–4 головок, риса 4 ст. ложки, свежих помидоров — 500–700 г или пюре из помидоров — ½ стакана, лаврового листа — 1–2 шт., душистого перца — 4–5 горошин, зелени кинзы и петрушки — по 4 веточки, укропа — 2 веточки; стручковый перец, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и соль — по вкусу.

Суп-харчо из говядины с орехами

Жирную говядину обмыть, нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить. Перед закипанием снять пену шумовкой. После 2-х часов варки положить толченый грецкий орех, истолченные вместе стручковый перец, чеснок и соль, кукурузную муку, разведенную немного бульоном, кислый лаваш (тклапи) или соус из ткемали, или винный уксус. К концу варки добавить толченые семена кинзы, по возможности сухие сунели и продолжать варку еще 10 минут.

Жирной говядины — 500 г, очищенных грецких орехов — 1–1½ стакана, кукурузной муки — 1 ст. ложка, семян кинзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка; стручковый перец, чеснок, кислый лаваш или соус из ткемали, соль и пр. — по вкусу.

Суп-харчо из баранины или говядины (А)

Жирную баранину или говядину (грудинку) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и тушить 10–15 минут. Потом добавить мелко нарезанный репчатый лук и снова хорошо потушить. Затем залить кипятком (7–8 стаканов) и варить с момента закипания 1 час, после чего всыпать рис и продолжать варку до готовности мяса.

За 10–15 минут до окончания варки заложить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы, стручковый и черный перец (истолченный), соус ткемали или винный уксус (по желанию) и соль.

Мясо бараньего или говяжьего — 500 г, репчатого лука — 4–5 головок, риса — ½ стакана или вермишели — ¾ стакана, черного

перца — 3–4 горошины, семян кинзы — ½ чайной ложки; соус ткемали или винный уксус, зелень кинзы, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из баранины или говядины (Б)

Жирную баранину или говядину (грудинку) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить водой (7–8 стаканов) и варить 2 часа с момента закипания. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить лук, пропущенный через мясорубку, добавить жир, снятый с бульона, и тушить 10–15 минут. Затем прибавить томата-пюре и продолжать тушить еще 15 минут.

Бульон процедить и вместе с мясом залить в кастрюлю с тушеным луком. Дав закипеть, всыпать предварительно намоченный рис и варить 20 минут, после чего добавить толченый чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень (кинзу, петрушку и укроп), сухие сунели, душистый перец, лавровый лист, соль и дать покипеть 10–15 минут. Из готового супа удалить лавровый лист.

Мяса бараньего или говяжьего — 500 г, репчатого лука — 4 головки, риса — 4 ст. ложек, томата-пюре — ½ стакана, душистого перца — 5–6 горошин, чеснока — 2–3 дольки, зелени кинзы — 4–5 веточек, петрушки — 3 веточки, укропа — 4 веточки, лаврового листа — 1 шт.; сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения), стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из свинины

Жирную свинину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо потушить. Затем залить кипятком (7–8 стаканов), дать закипеть, всыпать пшено или вермишель и варить до готовности.

За 10–15 минут до готовности супа положить вареные и протертые через сито ткемали или предварительно намоченный и протертый через сито кислый лаваш (можно подкислить суп винным уксусом), толченые семена кинзы, молотые корицу и гвоздику, сухие сунели, сушеную и истолченную зелень (базилика и чабера), молотый черный перец, истолченный стручковый перец с солью, истолченный чеснок и мелко нарезанную свежую зелень (кинзу и петрушку).

Жирной свинины — 500 г, репчатого лука — 5 головок, пшена — 3–4 ст. ложки или вермишели — 50–60 г, толченых семян кинзы — ½ чайной ложки, молотой корицы и гвоздики — ½ чайной ложки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные

растения) — 1 чайную ложку, чеснока — 2 дольки, зелени кинзы и петрушки — по 4 веточки, ткемали, кислый лаваш или винный уксус, сушеная зелень (чабера и базилика), черный и стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из курицы с орехами (А)

Жирную куриную тушку, предварительно опалив ее, выпотрошив и промыв, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой (2–2,5 литра), накрыть крышкой и варить до полуготовности мяса.

В отдельную кастрюлю положить очень мелко нарезанный репчатый лук, добавить жир, снятый с бульона и хорошо потушить. В тушеный лук сложить куски курицы, вынутые из бульона, закрыть крышкой и продолжать тушить, периодически помешивая ложкой 10–15 минут. Потом всыпать туда же пшеничную или кукурузную муку и тушить еще 5 минут, после чего влить куриный бульон и дать покипеть 10–15 минут. Затем добавить предварительно сваренные и через сито протертые ткемали или помидоры и, дав покипеть 5 минут, добавить следующие продукты, разведенные в слегка остуженном бульоне: толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, черный перец, душистый перец, корицу и гвоздику, имеретинский шафран, сухие сунели, семена кинзы, мелко нарезанную зелень кинзы, лавровый лист, соль и дать кипеть 10 минут.

Ткемали или помидоры можно заменить винным уксусом.

На одну курицу средней величины — лука репчатого — 4 головки, пшеничной или кукурузной муки — 1–2 ст. ложки, ткемали — ½ стакана или помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — 1½ стакана, чеснока — 3 дольки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, толченых семян кинзы — 1½ чайной ложки, зелени кинзы — 4–5 веточек; стручковый, душистый и черный перец, корица и гвоздика, имеретинский шафран, лавровый лист и соль — по вкусу.

Суп-харчо из курицы с орехами (Б)

Подготовленную, как указано выше, жирную куриную тушку нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала мясо, накрыть крышкой и поставить варить. До закипания, по мере появления, снимать пену. Через 1–1½ часа варки добавить мелко нарезанный лук и варку продолжать до тех пор, пока мясо курицы не будет почти готово. Затем влить предварительно сваренные и через сито протертые помидоры или вымоченный и через сито

протертый кислый лаваш (тклапи) или же соус ткемали. Как только суп закипит, добавить мелко нарезанной зелени петрушки, кинзы и следующие продукты, разведенные в слегка остуженном бульоне: толченые грецкие орехи, имеретинский шафран, семена кинзы, сухие сунели, чеснок, стручковый перец, соль и дать покипеть 10 минут.

Перед подачей на стол в суп положить мелко нарезанной зелени петрушки.

На одну курицу средней величины — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 2 стакана, зелени петрушки и кинзы — по 5 веточек, толченых семян кинзы — ½ чайной ложки, чеснока — 2 дольки; ткемали или кислый лаваш (тклапи), имеретинский шафран, сухие сунели, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из курицы, индейки или гуся (А)

Подготовленную тушку курицы, индейки или гуся нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала мясо, закрыть крышкой и поставить варить. Появляющуюся до кипения пену снимать шумовкой.

Во время варки добавить толченый рис, мелко нарезанный лук, кусочки кислого лаваша, стручковый перец и продолжать варку до готовности птицы.

За 3–5 минут до окончания варки суп посолить. При подаче на стол посыпать зеленью кинзы.

На одну курицу средней величины риса — ½ стакана, лука репчатого — 300 г, кислого лаваша 50 г, зелени кинзы — 4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из курицы, индейки или гуся (Б)

Подготовленную жирную тушку курицы, индейки или гуся положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить, снимая до закипания появляющуюся пену. Во время варки добавить петрушку, головку репчатого лука и сельдерей.

Готовую тушку вынуть из кастрюли; бульон процедить и, положив в него мелко нарезанный сырой репчатый лук, стручковый перец и соль, поставить на огонь. Вареную птицу нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящий бульон. После этого суп должен еще раз закипеть и тогда в него постепенно добавляются, при непрерывном помешивании, взбитые яйца (в супе яйца должны свернуться).

Перед подачей на стол суп следует посыпать зеленью кинзы

или петрушки.

На одну курицу, индейку или гуся — лука репчатого — 400 г, и отдельно одна головка, зелени сельдерея и петрушки — по одной веточке, 3–4 яйца; стручковый перец, нарезанная зелень кинзы или петрушки и соль — по вкусу.

Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами

Осетрину или севрюгу цельным куском сварить (обычным способом) до полуготовности с добавлением репчатого лука (одна головка), моркови, петрушки, сельдерея, лаврового листа, душистого перца и соли. Затем рыбу вынуть из бульона и нарезать на маленькие кусочки. С поверхности бульона снять жир и слить в чистую кастрюлю, а бульон процедить.

Кастрюлю с жиром поставить на огонь, добавить очень мелко нарезанного репчатого лука и хорошо потушить. Затем всыпать пшеничной муки, перемешать и потушить 5 минут, а потом залить процеженным бульоном. Дав бульону закипеть, опустить в него куски рыбы и кипятить еще 10 минут, после чего добавить толченые чеснок и семена кинзы, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, сухие сунели, стручковый перец, предварительно сваренные и через сито протертые ткемали или помидоры, соус ткемали или соус из помидоров или же предварительно замоченный в горячей воде и затем через сито протертый кислый лаваш, разведенные в немного остуженном бульоне толченые грецкие орехи и варить еще 10 минут.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы, петрушки или укропа.

Рыбы (осетрины или севрюги) — 500 г, лука репчатого — 4 головки, моркови — 1 шт., петрушки и сельдерея с кореньями — по — 2 веточки, лаврового листа — 1 шт., душистого перца — 3 горошины, пшеничной муки — 1 ст. ложка, чеснока — 2–3 дольки, семян кинзы — ½ чайной ложки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, очищенных грецких орехов — 1 стакан; ткемали, помидоры или тклапи, зелень (петрушка, кинза и укроп), стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами

Жирную говядину (грудинка, кострец, челышко, рулька) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 6–8 стаканами холодной воды и поставить варить. Перед закипанием снять пену.

За 20–30 минут до окончания варки в суп положить кружками нарезанную морковь и „букет“ зелени петрушки и сельдерея с

корешками. Солить суп, а также закладывать лавровый лист и стручковый перец надо за 10 минут до готовности.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки, укропом и толченым чесноком.

Говядины (грудинка, кострец, челышко, рулька) — 500 г, моркови — 2 шт., лука репчатого — 1 головка, сельдерея и петрушки с корешками по — 2 веточки, лавровый лист — 1 шт.; зелень петрушки и укропа, стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Суп-татариахни из говядины (Б)

Говяжью грудинку нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить шестью стаканами воды, накрыть крышкой и поставить варить.

До закипания снять шумовкой пену. Через 2½ часа, когда мясо почти сварится, вынуть его и промыть теплой водой, а потом соединить с процеженным бульоном и поставить на огонь. Когда суп закипит, добавить очищенный промытый сельдерей, петрушку, головку лука и дать кипеть 30 минут. Затем посолить, положить стручковый перец, прокипятить 5 минут и снять с огня.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать толченый чеснок.

Говядины (грудинка) — 500 г, зелени сельдерея и петрушки — по 5 веточек, лука репчатого — 1 головка; толченый чеснок, стручковый и черный перец, нарезанная зелень петрушки и соль — по вкусу.

Суп из говядины с помидорами

Мясо нарезать на небольшие куски, обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить водой (6 стаканов) и поставить варить, снимая появляющуюся пену шумовкой. Во время варки добавить одну луковицу, зелень сельдерея, укроп, лавровый лист и душистый перец. Мясо, доведенное до готовности, обмыть теплой водой, положить в чистую кастрюлю, залить процеженным бульоном и вновь поставить на огонь.

Помидоры вымыть, нарезать, положить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и, проварив, протереть через сито, а затем влить в кастрюлю с супом и варить еще 15–20 минут.

Перед подачей на стол постепенно влить в суп, непрерывно помешивая, взбитые яйца, а затем всыпать мелко нарезанной зелени кинзы и петрушки.

Мяса говяжьего — 500 г, лука репчатого — 1 головка, зелени сельдерея, петрушки и укропа — по 1 веточке, лаврового листа — 1 шт., душистого перца — 2 горошины, помидоров — 500 г, яиц

— 2 шт.; зелени кинзы, петрушки (мелко нарезанной) и соли — по вкусу.

Суп-бозартма из баранины

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить на слабый огонь. Появляющуюся пену снимать шумовкой. Через 1½-2 часа наполовину готовое мясо вынуть из бульона.

Лук нашинковать, положить в чистую кастрюлю и тушить на жире, снятом с бульона, до тех пор, пока лук не примет красноватого оттенка, после чего в кастрюлю закладывается мясо и тушится еще некоторое время вместе с луком. Затем мясо заливают процеженным бульоном, прибавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень кинзы и дают еще раз закипеть.

Мяса бараньего — 500 г, лука репчатого — 200 г, зелени кинзы — 4–5 веточек; перец и соль — по вкусу.

Суп-бозартма из молодой курицы

Молодую курицу нарезать на порционные куски, вымыть, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук, топленое масло и хорошо все это прожарить, а потом залить водой так, чтобы она хорошо покрыла курицу, и поставить варить. За 5 минут до окончания варки, т. е. когда курица будет уже почти готова, добавить в суп соль и нарезанную зелень кинзы.

На одну курицу средней величины — лука репчатого 4–5 головок, топленого масла — 1 ст. ложка, зелени кинзы — 3–4 веточки; соль — по вкусу.

Суп-бозартма из курицы или индейки

Подготовленную тушку жирной курицы или индейки нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и хорошо потушить. Сок, появившийся во время тушения, слить в отдельную посуду. К тушеному мясу добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, мясной сок (полученный во время тушения) и все вместе еще потушить 10–15 минут. Затем залить кипятком (2–2,5 литра) и, дав покипеть 10 минут, добавить мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки, укропа, мяты), толченый имеретинский шафран, черный перец (молотый), соль и варить после первого закипания еще 10 минут.

На одну жирную курицу или индейку (средней величины) — лука репчатого — 500 г, зелени кинзы — 5–6 веточек, зелени петрушки — 3 веточки; укроп и мята, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Суп-бозартма из гуся

Подготовленную жирную тушку гуся нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода ее хорошо покрыла, и поставить варить. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить кольцами нарезанный репчатый лук, добавить снятый с бульона жир и потушить. Затем присоединить к тушеному луку процеженный бульон и куски гуся. Когда суп закипит, всыпать мелко нарезанной зелени кинзы, посолить, заправить винным уксусом, стручковым перцем и, дав покипеть 5 минут, снять с огня.

На одну жирную тушку гуся (средней величины) — лука репчатого — 500 г, зелени кинзы — 6 веточек, винного уксуса 1–2 ст. ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-бозартма из цыпленка

Подготовленную тушку цыпленка нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, сливочное масло, закрыть крышкой и хорошо потушить. Затем влить кипяток (6–7 стаканов) и, дав покипеть 5 минут, всыпать мелко нарезанную зелень (кинзы, базилика, мяты, эстрагона, петрушки и укропа), хорошо истолченные стручковый перец, имеретинский шафран и чеснок и добавить винный уксус. Кипятить 10 минут, после чего снять с огня.

На одну тушку цыпленка (средней величины) — лука репчатого — 300 г, сливочного масла — 50–70 г, зелени кинзы — 4 веточки, базилика — 3 веточки, мяты и эстрагона — по 2 веточки, чеснока — 2 дольки, винного уксуса — 1–2 ст. ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-буглама из баранины

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. Баранину нарезать кусками и промыть.

Помидоры промыть, очистить от кожуры и нарезать.

Картофель очистить и нарезать на большие куски.

В кастрюлю заложить слоями нашинкованный лук, мясо, картофель, залить 1 стаканом воды, добавить подготовленные помидоры, толченый перец, соль, мелко нарезанную зелень кинзы и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить варить на слабый огонь до готовности мяса.

Вместо помидоров можно взять 1 стакан томата-пюре и ½ стакана воды.

Мяса бараньего — 500 г, лука репчатого — 500 г, помидоров 1 кг или томата-пюре — 1 стакан, картофеля — 500 г, зелени

кинзы — 3–4 веточки; толченый перец и соль — по вкусу.

Суп-буглама из баранины и баклажан

Баранину нарезать небольшими кусками и промыть. Помидоры очистить от кожуры и нарезать. Репчатый лук нашинковать; картофель очистить и крупно нарезать. Баклажаны нарезать кружочками.

В кастрюлю положить слоями: нарезанный репчатый лук, мясо, картофель, помидоры, баклажаны, добавить стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, соль и залить ½ стаканом воды. Затем кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь. Варка продолжается приблизительно 2 часа (до готовности). В продолжении всей варки продукты не размешивать, крышку с кастрюли не снимать.

Баранины — 500 г, помидоров — 1200 г, лука репчатого — 400 г, картофеля 4–5 шт., баклажан — 2–3 шт., зелени кинзы 2–3 веточки, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-буглама из курицы

Подготовленную жирную куриную тушку нарезать на куски, положить в кастрюлю, добавить 1 стакан воды и тушить до полуготовности.

Стручковую фасоль залить подсоленной водой с таким расчетом, чтобы она едва покрывала стручки, и варить до полуготовности.

Очищенный, обмытый репчатый лук очень мелко нашинковать и потушить в масле.

Обмытые помидоры ошпарить, снять с них кожицу и нарезать ломтиками.

Все это — куриное мясо, фасоль, тушеный лук и помидоры соединить вместе, добавить соль, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, укропа, кинзы, а также стручковый перец и варить до готовности.

На одну курицу средней величины — масла — 50 г, лука репчатого — 3 головки, помидоров — 600 г, фасоли стручковой — 300 г, зелени кинзы — 4 веточки, петрушки, базилика, укропа — по 1 веточке; стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп из баранины или мяса молодого барашка

Жирную баранину или мясо молодого барашка нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанного репчатого лука и хорошо потушить. Затем влить кипяток и варить до готовности мяса. За 5 минут до окончания варки посолить и всыпать мелко нарезанной зелени кинзы.

Жирной баранины или мяса молодого барашка — 500 г, лука репчатого — 500 г, воды — 5–6 стаканов; зелень кинзы и соль — по вкусу.

Суп из бараньих ножек и головы

Подготовленные, хорошо промытые, кусками нарезанные бараньи ножки, желудок и голову (целиком) положить в кастрюлю с холодной водой, закрыть крышкой и варить до тех пор, пока хорошо не разварятся (приблизительно 5–6 часов). Затем бульон процедить, слить в чистую кастрюлю и поставить на огонь.

Из вареных бараньих ножек и головы удалить кости, желудок мелко нарезать, все это положить в кипящий бульон и с момента закипания дать кипеть еще 10–15 минут, затем заправить толченым чесноком и солью.

Бараньи ножки, голова и желудок — 2 кг, чеснока 10–15 долек; соль — по вкусу.

Суп из баранины с рисом

Жирную баранину нарезать кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить 8 стаканами холодной воды и поставите варить. Пену удалять шумовкой. Через 30 минут снять с бульона жир и поджарить на нем мелко нашинкованный репчатый лук. Поджаренный лук опустить в кипящий бульон, добавить мелко нарезанную зелень кинзы, промытый рис, соль и варить до готовности мяса. К концу варки добавить чернослив, предварительно вынув косточки. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 200 г, риса — 100 г, чернослива — 200 г, зелени кинзы — 2–3 веточки; зелени петрушки и соль — по вкусу.

Суп из баранины с фрикадельками

Мякоть баранины отделить от костей; из костей сварить бульон и процедить; мякоть вместе с жиром пропустить два раза через мясорубку, добавить рис, сырое яйцо, соль и черный молотый перец. Полученную массу тщательно размешать, разделить в виде шариков (фрикаделек), величиной с грецкий орех.

В кипящий процеженный бульон опустить нарезанный мелкими кубиками картофель и варить 10 минут. Затем в кипящий суп опустить предварительно приготовленные фрикадельки и варить еще 10–15 минут, добавив очищенные от косточек алычу или ткемали и пассерованный репчатый лук.

Перед подачей на стол добавить зелень кинзы и петрушки.

Баранины — 500 г, картофеля — 300 г, яиц — 1 шт., риса — ¼ стакана, лука репчатого — 3 головки, алычи или ткемали — ½ стакана, зелени кинзы — 4 веточки; зелени петрушки, перец и соль — по вкусу.

Суп из баранины с овощами

Жирную баранину нарезать на куски, залить водой (6–8 стаканов) и варить до полуготовности, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

Полуготовое мясо слегка обжарить на сковороде на жире, снятом с бульона. Добавив нашинкованный репчатый лук и соль продолжать жарить 5-10 минут. Затем добавить протертые свежие помидоры или томат-пюре, после чего жарить еще в течение 10–15 минут.

Тем временем процедить бульон, довести до кипения, опустить в него промытый рис, морковь и картофель, нарезанные кубиками и варить до готовности продуктов.

Во время варки положить в суп по вкусу черный перец и толченый с солью чеснок.

Поджаренное мясо соединить с готовым супом и дать 1–2 минуты покипеть.

При подаче на стол суп заправить простоквашей (мацони) и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или кинзы.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 200 г, риса — ¾-1 стакан, картофеля — 3–4 шт., моркови 2–3 шт., помидоров — 300 г, или томата-пюре — 80-100 г, чеснока — 1–2 дольки, черного перца — 5–6 горошин; зелень петрушки или кинзы, простокваши (мацони) и соль — по вкусу.

Суп из баранины с горохом

Горох перебрать и хорошо промыть. Нелущеный горох надо предварительно замочить в холодной воде на 4–5 часов, а затем воду слить.

8-10 стаканов воды поставить в кастрюле на огонь. Когда вода закипит, опустить в нее обмытое, нарезанное небольшими кусками мясо и курдючное сало. Через 15–20 минут после начала варки добавить предварительно подготовленный горох, букетик зелени кинзы и петрушки, продолжая варку до тех пор, пока мясо и горох хорошо не разварятся.

Когда курдючное сало сварится до полуготовности, его вынуть из супа, мелко нашинковать и положить обратно в кипящий суп.

Минут через 15–20 добавить пассерованный лук, соль,

нарезанный дольками картофель, мелко нарезанную зелень кинзы (4 веточки). Для придания супу более острого вкуса перед окончанием варки (минут через 15 после закладки картофеля) можно добавить по вкусу перец и ткемали.

Из готового супа вынуть букетик зелени и выбросить.

При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки или кинзы.

Мяса бараньего — 500 г, гороха — 200 г, курдючного сала — 50 г, лука репчатого — 100 г, картофеля — 300–400 г, зелень и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши (А)

Жирную баранину хорошо обмыть холодной водой, нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанное курдючное сало вместе с зеленью кинзы, залить 8-10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить. Появившуюся при закипании пену снять шумовкой, после чего добавить нарезанный репчатый лук, толченый рис и варить до готовности мяса.

К концу варки добавить молотый черный перец в мелко нарезанную зелень кинзы (2–3 веточки) и петрушки.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 30–50 г, лука репчатого — 150–200 г, толченого риса — 1 ст. ложка, зелени кинзы — 7–8 веточек, зелени петрушки — 2 веточки; черный перец и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши (Б)

Скипятить 8-10 стаканов воды. В кипящую воду опустить нарезанную кусками и хорошо обмытую жирную баранину с кусочком курдючного сала и, накрыв крышкой, поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой. Репчатый лук очистить, пропустить через мясорубку и добавить в кипящий суп. Потом вынуть из супа еще недоварившееся курдючное сало, нарезать его или пропустить через мясорубку вместе с зеленью кинзы и положить обратно в кастрюлю. Через 20–25 минут добавить соль, молотый черный перец и, дав закипеть, снять с огня. Можно при желании положить в суп предварительно сваренные и процеженные ткемали, алычу или кислые сливы и поварить еще 3–5 минут. Перед подачей на стол добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 50 г, лука репчатого — 30–40 г, зелени кинзы — 8-10 веточек; ткемали, алыча или

сливы, черный перец, соль и зелень петрушки — по вкусу.

Суп-бозбаши (В)

Обмытую баранину с курдючным салом сварить так же, как описано выше.

Готовый бульон процедить, вновь заложить в него сваренную баранину и рубленное курдючное сало, добавить рис, нашинкованный репчатый лук и варить до готовности всех продуктов. Затем, влив яичный желток, предварительно разбавленный небольшим количеством супа, довести суп до кипения и тотчас же снять с огня, после чего всыпать мелко нарезанную зелень кинзы и эстрагона, молотый черный перец и соль.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 50 г, риса ¼ стакана, лука — 3–4 головки, 2 яичных желтка, зелень кинзы 4–5 веточек, эстрагона — 2 веточки; черный перец и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши с фрикадельками (А)

Из бараньих костей сварить бульон, процедить. В процеженный бульон опустить горох и варить до готовности.

Тем временем сырое баранье мясо (мякоть) два раза пропустить через мясорубку, добавить к нему наполовину сваренный рис, соль, молотый черный перец, молотые корицу и гвоздику, сырое яйцо и все это хорошо размешать. Полученную массу разделить на фрикадельки.

Нашинкованный лук поджарить на жире, снятом с бульона, и опустить в кипящий суп. Дав супу еще раз закипеть, добавить остальные продукты: нарезанную кубиками морковь, ломтиками свежих помидоров (с которых предварительно снята кожица) или томат-пюре.

Фрикадельки следует опускать постепенно, одну за другой, и затем, посолив, оставить суп на огне до готовности.

Баранины (мякоти) — 300 г, бараньих костей — 200 г, гороха — 100 г, риса — ½ стакана, лука — 2 головки, помидоров — 200–300 г, или томата-пюре — 70-100 г, морковь — 1 шт., яиц 1 шт.; перец, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши с фрикадельками (Б)

Мякоть баранины отделить от костей. Кости и курдючное сало обмыть, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой. Полуготовое курдючное сало

вынуть из кастрюли, мелко нарезать вместе с зеленью кинзы, а бульон процедить. В процеженный бульон положить нарезанное курдючное сало, мелко нарезанный репчатый лук, толченый рис, соль и продолжать варку.

Приготовление фрикаделек: мякоть баранины пропустить 2 раза через мясорубку вместе с зеленью кинзы и репчатым луком. 3 полученную массу добавить молотый черный перец, молотую корицу, соль и яйцо, все это тщательно размешать и разделить в виде фрикаделек-шариков величиной с грецкий орех. Фрикадельки обвалять в толченом рисе, опустить одну за другой в кипящий суп и варить до готовности.

Мяса бараньего — 500 г, курдючного сала — 30 г, лука репчатого — 150 г, толченого риса — 1 ст. ложка, зелени кинзы — 3 веточки; соль — по вкусу.

Для фрикаделек: лука репчатого — 100 г, ½ яйца, зелени кинзы — 4 веточки, толченого риса — сколько потребуется; корица, перец и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши с фрикадельками (В)

Мякоть баранины отделить от костей. Из костей сварить бульон, добавив во время варки одну морковь, веточку зелени петрушки и головку лука. Готовый бульон процедить.

Нашинкованный лук поджарить на жире, снятом с бульона, и опустить в кипящий процеженный бульон.

Одновременно приготовить фрикадельки: сырую баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, смешать с полусваренным рисом, добавить соль, молотый перец и сырое яйцо. Затем разделить фрикадельки-шарики величиной с грецкий орех и, постепенно, одну за другой, опустить их в кипящий бульон.

Перед подачей на стол суп заправить яичным желтком, разведенным небольшим количеством супа, посолить и посыпать измельченной зеленью кинзы.

Жирной баранины — 500 г, лука — 3 головки, риса — ½-¾ стакана, 1 яйцо, 2 яичных желтка, морковь — 1 шт., зелень петрушки — 1 веточка; зелень кинзы, перец и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши с баклажанами и стручковой фасолью

Жирную баранину нарезать на куски, залить 6–8 стаканами воды и сварить.

Вареную баранину вынуть, обжарить на жире, снятом с бульона и снова залить, предварительно процеженным бульоном.

Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать на жире, снятом с

бульона и положить в суп. Когда суп закипит, добавить промытые нарезанные баклажаны, помидоры, стручки фасоли, болгарский перец (стручковый) и варить до готовности.

Во время варки добавляется мелко нарезанная зелень кинзы, толченый чеснок и соль.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 2 головки, баклажан — 200 г, болгарского стручкового перца — 2 шт., стручков фасоли — 150–200 г, помидоров — 3–4 шт.; зелень кинзы, чеснок и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы или баранины

Очищенный лук тонко нашинковать или пропустить через мясорубку и слегка поджарить в кастрюле на бараньем дли курином жире. Затем положить туда же обмытую и нарезанную небольшими кусочками баранину или курицу и тушить 10–15 минут. Потом содержимое кастрюли залить холодной водой (8-10 стаканов) и варить 2–2½ часа. Минут за 10 до окончания варки добавить мелко нарезанную зелень кинзы, соль и молотую корицу. При желании можно добавить также черный перец.

Перед подачей на стол взбить 2–3 яйца и, разбавив небольшим количеством уксуса, влить, непрерывно помешивая, в суп, после чего довести суп до кипения (но не кипятить) и снять с огня.

На одну курицу или 500–700 г баранины — лука репчатого — 5 головок, 2–3 яйца, уксуса винного — 1–2 ст. ложки, зелени кинзы — 4 веточки, корицы — ¼ чайной ложки; черный перец и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы (А)

Подготовленную тушку жирной курицы положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и варить 1–2 часа до готовности курицы, снимая пену шумовкой.

Готовую курицу вынуть из бульона, положить на тарелку и посыпать солью.

С поверхности бульона снять жир, влить в чистую кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук и поджарить. Чтобы лук не пригорел, надо периодически перемешивать его ложкой. Пшеничную муку (1 столовую ложку) разболтать в 1 стакане бульона, а затем соединить с поджаренным луком, залить процеженным куриным бульоном (7–8 стаканов) и довести до кипения, после чего бросить в суп „букетик“ зелени кинзы. Через

30 минут добавить корицу, черный перец, истолченные семена кинзы, винный уксус, соль и варить еще 15 минут. Потом суп снять с огня, удалить веточки зелени и, помешивая, влить яйца разведенные небольшим количеством супа. Затем суп снова поставить на огонь, довести до кипения (но не кипятить) и снять с огня. При желании в суп можно добавить лимонную кислоту и настой шафрана (по вкусу).

При подаче на стол положить в суп куски куриного мяса и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Приготовленный таким способом суп может быть подан и без курицы; в таком случае вареную курицу можно использовать для приготовления второго блюда.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 300–400 г, пшеничной муки — 1 ст. ложка, яиц 3–4 шт., зелени кинзы и петрушки — по 3–4 веточки; винный уксус, лимонная кислота, черный перец, корица, семена кинзы и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы (Б)

Подготовленную курицу положить вместе с потрохами в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить, снимая появляющуюся пену. Готовую курицу и потроха вынуть из бульона, положить в другую посуду и накрыть крышкой. Снять с поверхности бульона жир, влить в чистую кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук и потушить его до мягкости. Затем залить горячим куриным бульоном и дать закипеть.

Тем временем нарезать на куски вареную курицу и вместе с потрохами опустить в кипящий бульон.

Яичные желтки взбить, смешать с небольшим количеством остывшего бульона, влить в суп и подогреть, посолив и посыпав мелко нарезанной зеленью мяты и базилика.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 5 головок, яиц (желтков) — 2–3 шт., мяты — 3 веточки, базилика — 2 веточки; соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы (В)

Подготовленную тушку жирной курицы нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вода хорошо ее покрывала, и варить до полуготовности.

В отдельную кастрюлю положить куриный жир, мелко нарезанный лук, жир, снятый с поверхности бульона, и хорошо потушить. Затем всыпать сюда пшеничной муки, добавить жир,

снятый с бульона и снова тушить 10 минут. Потом выложить в эту массу куски курицы и все вместе тушить еще 15 минут. После этого влить куриный бульон и варить после первого закипания 10 минут. Под конец добавить винный уксус, черный перец (молотый), соль, толченые семена кинзы и, дав покипеть 10 минут, заправить яйцами (обычным способом). При подаче всыпать в суп мелко нарезанную зелень кинзы.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 5 головок, пшеничной муки — 1 ст. ложка, яиц — 2–3 шт.; семена и зелень кинзы, черный перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из молодой курицы

Молодую курицу (средней величины) нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, добавить нашинкованный репчатый лук и потушить в топленом масле почти до готовности. Затем залить курицу водой так, чтобы вода хорошо ее покрыла, довести до кипения и дать покипеть минут 15, добавив зелень кинзы.

Перед подачей на стол кастрюлю с супом снять с огня и немного остудить, взбив тем временем яичные желтки и разбавив их уксусом (по вкусу) и небольшим количеством бульона.

Заправку эту постепенно влить в суп, непрерывно помешивая и снова поставить кушанье на огонь, но лишь подогреть, не доводя до кипения, чтобы желтки не свернулись.

Разливая суп по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На одну молодую курицу — лука репчатого 4–5 головок, топленого масла — 1 ст. ложка, яиц (желтков) 3–4 шт.; уксус, зелень и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из куриных потрохов

Куриные потроха хорошо потушить вместе с нашинкованным репчатым луком, посыпать подсушенной пшеничной мукой, перемешать, добавить ¼ стакана кипятка и снова тушить 5-10 минут, после чего залить кипящей водой (5–6 стаканов), добавить букетик зелени кинзы и дать покипеть. Через 10–15 минут кипения удалить зелень и посолить по вкусу. Молотый черный перец и корицу развести уксусом и влить в кипящий суп.

Перед подачей на стол суп заправить яичными желтками, разведенными в небольшом количестве супа. Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп довести до кипения, но не кипятить.

Потрохов одной курицы, лука репчатого — 4 головки, уксуса винного — 2 ст. ложки, 2 яичных желтка, молотой корицы — ½ чайной ложки, пшеничной муки — 1 ст. ложка; черный перец, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Летний суп

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, залить 6–8 стаканами воды и поставить на огонь. С полученного бульона снять жир, слить в другую кастрюлю и потушить в нем нашинкованный репчатый лук до мягкости. Затем в тушеный лук положить вареную баранину и слегка поджарить. Когда мясо подрумянится, добавить нарезанные помидоры и поставить снова тушить. Минут через 5-10 залить процеженным бульоном, дать докипеть в течение 3–5 минут, а потом добавить нарезанную зеленую фасоль, стручковый перец, соль, нарезанные дольками кислые яблоки и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки (средней величины), помидоров — 300 г, зеленой стручковой фасоли — 200 г, яблок — 2 шт. (средней величины); стручковый перец, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Суп-хашлама

Мясо молодой телки нарезать на куски, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, закрыть крышкой и поставить варить. До закипания снять пену. Добавить коренья (петрушки и сельдерея), которые к концу варки удалить. За 5 минут до готовности мяса, суп заправить солью.

Перед подачей на стол, к порционным кускам вареного мяса в каждую тарелку добавить хорошо истолченный чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки и подлить небольшое количество мясного отвара, полученного при варке телятины.

В этом кушанье чеснок должен хорошо чувствоваться. Мясо молодой телки (грудинка) — 1 кг, коренья петрушки и сельдерея — 2 шт.; чеснок, нарезанная зелень петрушки и соль — по вкусу

Суп из свинины

Свинину нарезать небольшими кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить 5–6 стаканами воды и поставить на огонь. Сняв шумовкой пену, добавить зелень.

Когда мясо сварится, вынуть его из бульона. Бульон

процедить, перелить в чистую кастрюлю, добавить нарезанный кислый лаваш и поварить еще 15 минут. Затем, посолив по вкусу, снять с огня и дать немного остыть.

Тем временем взбить два яйца и непрерывно помешивая, постепенно влить в суп, после чего снова поставить на огонь и довести до кипения (но не кипятить).

Перед подачей на стол в готовый суп опускается вареная свинина, которую можно подать и отдельно.

Свинины — 500 г, 2 яйца, зелени (петрушка, кинза) — по 2 веточки; кислый лаваш, соль — по вкусу.

Суп из гуся с сушеным кизилом

Гусиную тушку опалить, обрубить шею и ножки, осторожно выпотрошить, чтобы не раздавить желчный пузырь и тщательно промыть, не оставляя внутри сгустков крови. Подготовленную таким образом тушку разрубить на куски, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить. Появляющуюся пену сиять шумовкой. В бульон опустить нарезанный кружочками репчатый лук, зелень кинзы и петрушки. Через 5-10 минут добавить хорошо промытый сушеный кизил (без косточек) и продолжать варку до готовности мяса, а потом посолить.

На одного гуся весом в 1 кг — лука репчатого — 500 г, кизила сушеного — 1 стакан, зелени кинзы и петрушки — по 3 веточки, соль — по вкусу.

Суп из курицы

Жирную куриную тушку, предварительно опалив ее, выпотрошив и промыв, положить вместе с потрохами в кастрюлю, добавить очищенные коренья и зелень петрушки, залить 8-10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и варить, снимая появляющуюся пену.

Установив готовность курицы при помощи вилки (вилка должна свободно прокалывать мясо ножки), вынуть курицу и потроха из бульона, посыпать солью, сложить в другую посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить и, добавив рис и 3–4 дольки чеснока, поставить варить. Через 30 минут вареную курицу, нарезанную кусками, опустить вместе с потрохами в кипящий бульон, добавив зелень петрушки и нарезанную морковь из бульона. Через 5 минут кастрюлю снять с огня.

Подавая на стол, положить в суп хорошо истолченный чеснок (4–5 долек) и при желании посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На одну курицу средней величины с потрохами — кореньев петрушки, моркови и сельдерея по 3 шт., риса — ½ стакана, чеснока — 8-10 долек; соль и зелень петрушки — по вкусу.

Супы вегетарианские

Суп-чихиртма

Репчатый лук мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю и хорошо потушить с 30 г сливочного масла до приобретения луком розоватого оттенка. Затем влить в ту же кастрюлю 6–7 стаканов кипятка, положить зелень кинзы и дать покипеть. Через 5-10 минут кипения прибавить столовую ложку пшеничной муки, разведенной небольшим количеством бульона с винным уксусом, добавить молотые корицу, чернил перец, посолить и продолжать варку еще 15 минут. Сняв с огня, удалить зелень, а суп заправить разведенными в небольшом количестве супа яйцами.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью (кинзы, петрушки), заправить сливочным маслом и по желанию можно добавить лимонную кислоту.

Лука репчатого — 300 г, масла сливочного — 50 г, муки — 1 ст. ложка, 2–3 яйца; винный уксус, черный перец, корица, лимонная кислота, зелень и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма с помидорами

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить 30 г сливочного масла и хорошо потушить. Затем всыпать пшеничной муки, добавить сливочного масла (20 г) и продолжать тушить 5-10 минут, после чего влить предварительно сваренные и через дуршлаг, затем через сито пропущенные помидоры, добавить сливочного масла (20 г) и тушить еще 10–15 минут. Образовавшуюся массу залить кипятком (5–6 стаканов) и, дав покипеть 20 минут, всыпать мелко нарезанной зелени кинзы и петрушки, посолить и прокипятить еще 5 минут. В кипящий суп постепенно влить взбитые яйца (цельные) и как только они свернуться, снять с огня.

Лука репчатого — 4 головки, помидоров — 800 г, масла сливочного — 70 г, яиц — 2–3 шт.; зелень (кинзы и петрушки) и соль — по вкусу.

Суп-харчо

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю и

потушить с маслом, после чего залить кипятком (6–7 стаканов) и дать закипеть. Затем всыпать промытый рис или вермишель, а через 20 минут добавить мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки, кусочки кислого лаваша, толченый чеснок, толченый стручковый перец, сухие сунели и соль. Через 5-10 минут суп готов.

При подаче на стол можно посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Вместо кислого лаваша добавляют томат-пюре (¼-½ стакана).

Лука репчатого — 300 г, масла сливочного — 30–35 г, риса или вермишели — ¾-1 стакан; зелень, кислый лаваш, чеснок, стручковый перец, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и соль — по вкусу.

Суп-харчо с орехами

Мелко нарезанный репчатый лук положить в кастрюлю, добавить масла, закрыть крышкой и тушить, время от времени помешивая, чтобы лук не пригорел.

Толченые грецкие орехи смешать с толченой зеленью кинзы, чесноком и перцем, развести семью стаканами воды, влить все это в кастрюлю с поджаренным луком, прибавить рис или вермишель, посолить и варить.

Тем временем нарезать помидоры, потушить, затем протереть через сито, влить в чистую кастрюлю и варить до загустения, а потом опустить в кипящий суп. Дав супу еще раз закипеть, положить в него мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки и тотчас же снять с огня.

Лука репчатого — 200 г, масла сливочного — 30–50 г, грецких орехов (очищенных) — 100 г, помидоров — 300–500 г, зелени кинзы — 4 веточки, риса — ½ стакана или вермишели — ¾ стакана; стручковый перец, чеснок, зелень и соль — по вкусу.

Суп-харчо с яйцами

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю и поджарить на масле (30 г); затем залить кипятком (6 стаканов), всыпать рис и варить 15–20 минут. Очищенные грецкие орехи вместе с зеленью кинзы, чесноком, перцем и солью хорошо растолочь, развести двумя стаканами кипятка и добавить в кипящий суп. Через 5-10 минут добавить в суп кусочки кислого лаваша или разваренные ткемали и дать закипеть. Затем разбить над кастрюлей и цельными опустить в суп один за другим 4–5 яиц. Как только яйца сварятся (надо, чтобы яйца сварились целиком), суп снять с огня.

При подаче на стол рекомендуется посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки и заправить маслом.

Лука репчатого — 300 г, масла сливочного — 60 г, 4–5 яиц, риса — ½ стакана, очищенных грецких орехов — ¾ стакана; кислый лаваш или ткемали, зелень, перец, соль, чеснок — по вкусу.

Суп-харчо из хлеба

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить масла, соли и потушить.

Грузинский хлеб нарезать маленькими ломтиками, положить в кастрюлю с тушеным луком, залить кипятком так, чтобы вода покрыла хлеб и варить. Когда хлеб разварится, влить в кастрюлю 2–3 взбитых яйца, довести до готовности и кастрюлю снять с огня.

Хлеба грузинского — 1 кг, лука репчатого — 200 г, масла — 100 г, 2–3 яйца; соль — по вкусу.

Суп с грецкими орехами

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь. Репчатый лук мелко нарезать и вместе с орехами положить в кастрюлю, залить водой (½ стакана) и поставить на огонь тушить, а затем залить шестью стаканами кипятка, в который добавлена столовая ложка муки, разведенная в небольшом количестве винного уксуса. Через 15–20 минут после начала варки положить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и укропа. Дать закипеть, посолить и тотчас же снять с огня. В супнике разболтать 2–3 желтка и, непрерывно помешивая, залить их супом. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и перед подачей на стол добавить сливочного масла.

Грецких орехов (очищенных) — 1 стакан, лука репчатого — 200 г, муки — 1ст. ложка, масла — 30–50 г, 2–3 яичных желтка; зелень, винный уксус соль — по вкусу.

Суп из спаржи

Спаржу очистить, осторожно нарезать, чтобы не отломить головок — наиболее ценной части спаржи, — промыть в холодной воде, опустить в кастрюлю с кипящей водой (6–7 стаканов) и варить.

Репчатый лук мелко нарезать, потушить до мягкости со столовой ложкой масла и положить в кипящий суп. Во время варки прибавить щепотку соли и зелень. Когда спаржа сварится,

суп снять с огня. Яйца взбить в отдельной посуде, разбавить небольшим количеством супа, влить в кастрюлю со спаржей, размешать и подогреть, не доводя до кипения, чтобы яйца не свернулись.

Суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Спаржи — 500 г, лука репчатого — 200 г, масла сливочного — 1 ст. ложка, 3 яйца; зелень и соль — по вкусу.

Суп из чины

Очистить чину от распустившихся листьев, обрезать сухие концы стеблей, крупно нарезать, обмыть и положить в кастрюлю с кипящей водой (8 стаканов).

Репчатый лук мелко нарезать и поставить тушить с маслом, а потом опустить в кипящий суп и продолжать варку.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью и зеленью кинзы и также добавить в кипящий суп.

Приблизительно минут через 20, когда суп будет готов, снять его с огня и постепенно влить 2 хорошо взбитых яйца. При подаче на стол суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Чины розовой — 500 г, лука репчатого — 200 г, топленого масла — 1–2 ст. ложки, очищенных грецких орехов — ½ стакана, 2 яйца; соль, зелень кинзы и петрушки — по вкусу.

Суп из гороха с рисом

Горох промыть несколько раз в холодной воде и замочить в 5–6 стаканах воды. Через час горох поставить на огонь в той же воде и варить до тех пор, пока горох не разварится. С разваренного гороха удалить шелуху.

Лук мелко нарезать, потушить до мягкости с растительным маслом, затем соединить с горохом и снова поставить тушить, после чего все заливается процеженным гороховым отваром, добавляется рис, мелко нарезанный картофель, мелко нарезанная зелень кинзы, соль и варка продолжается еще 15–20 минут. Перед подачей на стол, суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

Гороха-800 г, лука репчатого — 3–4 головки, растительного масла — ⅓ стакана, риса — 1 ст. ложка, картофеля — 3 шт., зелени кинзы — 2 веточки; зелень петрушки, укроп и соль — по вкусу.

Суп из красной фасоли

Фасоль (в зернах) перебрать, вымыть несколько раз в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипящей водой (8-10 стаканов) и поставить варить. Когда фасоль разварится, размять ее хорошенько, чтобы не было целых зерен, всыпать толченые грецкие орехи, мелко нашинкованный репчатый лук, толченый перец, соль, размешать и продолжать варить 5–7 минут. Затем добавить в суп мелко нарезанную зелень (петрушки, кинзы сельдерея, укропа и мяты) и варить еще 3–5 минут, после чего снять с огня.

Фасоли — 300 г, очищенных грецких орехов — 100 г, лука репчатого 1–2 головки; перец, зелень и соль — по вкусу.

Суп из фасоли на растительном масле

Подготовленную фасоль (в зернах) положить в кастрюлю, залить кипящей водой (8-10 стаканов) и поставить варить. В процессе варки добавить зелень кинзы. Когда фасоль разварится до мягкости, вынуть ее шумовкой из кастрюли, протереть сквозь сито и положить обратно в отвар.

Репчатый лук нарезать, потушить в растительном масле и положить в кипящий суп. Через 5 минут положить стручковый перец, толченые грецкие орехи, соль, размешать и продолжать варку еще 5 минут. При подаче на стол в суп можно добавить винный уксус или разваренный ткемали, мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, кинзы и укроп.

Фасоли — 500 г, толченых грецких орехов — 50 г, растительного масла — 50 г, лука репчатого — 2–3 головки; зелень, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп из фасоли с маслом и яйцами

Фасоль (в зернах) положить в кастрюлю, залить кипящей водой (6–8 стаканов) и поставить варить. Когда фасоль разварится размять ее хорошенько, чтобы не было целых зерен и, залив отваром снова поставить варить. Затем заправить мелко нарубленным тушеным в масле луком, дать закипеть, посолить, добавить мелко нарезанную зелень кинзы и сельдерея и продолжать варку еще 2–3 минуты. Потом взбив 3–4 яйца, постепенно влить, помешивая, в кипящий суп. Как только яйца свернутся, суп снять с огня и засыпать пряной зеленью (укропом, мятой).

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2–3 головки, масла — 50 г, 3–4 яйца: зелень и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кислого молока (мацони) (А)

Нашинкованный репчатый лук потушить в масле. Мацони взболтать хорошенько, чтобы комки разошлись, и, прибавив 1 стакан холодной воды, пшеничной муки и соли, влить в кастрюлю с тушеным луком. Поставить на огонь, дать один раз закипеть и затем варить в течение 15 минут, после чего постепенно влить в суп, непрерывно помешивая, 2–3 взбитых яйца, и как только они свернуться, снять с огня.

При подаче на стол рекомендуется положить в тарелки зелень кинзы, мяты или укроп.

Мацони — 2 стакана, муки пшеничной — 1 ст. ложка, лука репчатого — 1–2 головки, сливочного масла — 50 г, яиц 2–3 шт.; зелень и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кислого молока (мацони) (Б)

Нашинкованный репчатый лук потушить в сливочном масле в продолжении 10 минут. Затем всыпать пшеничной белой муки и продолжать тушение еще 5 минут.

Тем временем смешать мацони с молоком, хорошо взболтать, чтобы не было комков, влить в кастрюлю с тушеным луком, непрерывно помешивая ложкой. Когда закипит положить, предварительно сваренный в воде рис, посолить и варить 5 минут. Потом суп снять с огня и, непрерывно помешивая, влить в него разведенные в небольшом количестве остуженного супа, яичные желтки.

При подаче в суп положить мелко нарезанную зелень эстрагона и укропа.

Мацони — 3 стакана, молока — 3 стакана, лука репчатого — 2–3 головки, муки пшеничной — 1 ст. ложка, сливочного масла — 50 г, риса — ½ стакана, 2 яйца (желтки); зелень и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кислого молока с рисом (А)

Репчатый лук мелко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло и тушить.

Тем временем смешать мацони с водой, хорошо взболтать, чтобы не было комков, влить в кастрюлю с тушеным луком, всыпать туда же вымытый рис и варить. Во время варки добавить по вкусу соль и зелень. Когда рис хорошо разварится, суп снять с огня и, непрерывно, помешивая, злить в него два взбитых яйца.

Мацони — 2 стакана, воды — 2 стакана, лука репчатого — 2

головки, масла сливочного или топленого — 50 г, риса — ½ стакана, 2 яйца; зелень и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кислого молока с рисом (Б)

Репчатый лук мелко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло и потушить. Затем тушеный лук залить стаканом кипятка, всыпать промытый рис и варить 15 минут.

Смешать мацони с водой, влить в кастрюлю с тушеным луком и варить 10 минут, после чего добавить зелени эстрагона и кинзы (сушеной или свежей), посолить и, дав покипеть 5 минут, снять с огня. Готовый суп заправить разведенными в небольшом количестве остуженного супа взбитыми яичными желтками.

Мацони — 2–3 стакана, воды холодной — 2 стакана, кипятка — 1 стакан, лука репчатого — 3 головки, масла сливочного или топленого — 50–70 г, риса — ¼-½ стакана, 2 яйца (желтки); зелень и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из пахты

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить сливочного масла и потушить. В тушеный лук влить 1 стакан пахты, разведенной четырьмя стаканами воды, посолить и варить 15–20 минут, после чего постепенно влить 3 взбитых яйца и, помешивая, довести суп до кипения и тотчас же снять с огня.

Готовый суп засыпать пряной зеленью — мятой.

Пахты — 1 стакан, лука репчатого — 2 головки, сливочного масла — 50 г, 3 яйца; соль и зелень мяты — по вкусу.

Суп молочный с яйцами и зеленью

В кипящее молоко всыпать по вкусу соль, мелко нарезанный чабер, толченый чеснок и взбитые яйца. Когда яйца свернутся, суп готов.

Молока — 1½ литра, чабера — 3–4 веточки, чеснока — 2–3 дольки, 3–4 яйца; соль — по вкусу.

Суп из сыра (гадазелили)

Молодой несоленый или малосольный свежий имеретинский сыр разделить пополам, положить в кастрюлю, залить горячим молоком и поставить варить. Когда сыр сварится (размякнет), вынуть его из кастрюли и переложить в миску. Затем зачерпнуть половником кипящий молочно-сырный отвар, обдать им сыр,

после чего хорошо растереть сыр ложкой, а использованный отвар слить обратно в кастрюлю с кипящим отваром и повторить эту процедуру несколько раз, пока сыр хорошо не разотрется, отвар должен немного погустеть. Перед подачей на стол сыр нарезать на порционные куски и положить в тарелки.

В кипящий молочно-сырный отвар всыпать мелко нарезанную зелень мяты. Через 2 минуты снять с огня и разлить по тарелкам с сыром.

К этому супу рекомендуется подавать гоми.

Сыра имеретинского — 500 г, молока — 2 литра; зелени мяты — по вкусу.

Суп-чриантели из вишни или ежевики

Вишню или ежевику перебрать, промыть, хорошо размять и отжать сок. Если сок окажется слишком сладким, добавить воды. Сок заправить толченым чесноком, нашинкованной зеленью кинзы, укропом, все эта посолить, перемешать и поставить на холод.

Подавая на стол, положить в суп мелко нарезанный зеленый лук и очищенные свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Вишни или ежевики — 1 кг; чеснок, зеленый лук, огурцы, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кизила (А)

Свежий или сушеный кизил промыть, положить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами воды и варить. Когда кизил хорошо разварится, откинуть его на дуршлаг и протереть. Отвар поставить на огонь. Часть отвара отделить и остудить, чтобы развести в нем муку, после чего, помешивая, вылить в кипящий отвар и дать покипеть. Во время варки добавить толченый чеснок и соль. Таким же способом готовится суп из вишни или терна. Этот суп можно подавать в теплом и в холодном виде.

Свежего кизила — 500 г или сушеного — 200 г, муки пшеничной — 2 ст. ложки, чеснока — 2–3 дольки; соль — по вкусу.

Суп-шечаманды из кизила (Б)

Свежий, вполне спелый кизил промыть, пропустить через дуршлаг. Полученную кизиловую массу выложить в чистую посуду и накрыть крышкой. Оставшиеся выжимки залить водой и варить с момента закипания 5 минут. Затем вместе с жидкостью

пропустить через дуршлаг, слить в отдельную кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и пшеничную муку, предварительно разведенную в небольшом количестве полученной жидкости и варить 15 минут. После этого всыпать мелко нарезанную зелень мяты, посолить, заправить кизиловой массой и подать на стол.

Кизила — 1 кг, воды — 1,5–2 литра, лука репчатого — 2 головки; мята и соль — по вкусу.

Суп из кизила с грецкими орехами

Суп из кизила с грецкими орехами готовится тем же способом, как описано в вышеприведенном рецепте, только во время варки добавляется ½ стакана мелко истолченных грецких орехов.

Суп-шечаманды из кислого лаваша (тклапи)

Суп шечаманды из кислого лаваша готовится так же, как из кизила, только вместо кизила берется кислый лаваш в количестве 150 г, если он приготовлен из ткемали; если же из сладких фруктов (терна, чанчури, слив), то — 200 г.

Суп-шечаманды из зелени

Две луковицы лука-порея, укропа три веточки, сельдерея и петрушки с корнями две веточки, три веточки кинзы и мяты, очень мелко нарезать и положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавить мелко нарезанного репчатого лука (одна луковица средней величины) и варить. Во время варки добавить 2 ст. ложки пшеничной муки, разведенной в холодной воде, толченых грецких орехов (2 ст. ложки) и посолить.

Суп из неспелого (зеленого) винограда

Неспелый виноград отварить в 4 стаканах воды, размять и процедить сквозь сито. Отвар поставить на огонь. Часть отвара отделить и остудить, чтобы развести в нем муку. Разведенную муку влить потом в кипящий отвар, мешая ложкой и дать еще покипеть. Затем добавить толченые грецкие орехи, мелко нарезанный лук, посолить и варить до тех пор, пока мука не потеряет свой специфический запах и вкус. Изредка суп помешивать ложкой. Этот суп подается как теплым, так и в холодном виде.

Суп из помидоров (А)

Не вполне зрелые помидоры нарезать маленькими дольками, добавить толченые орехи, мелко нарезанный лук, зелень кинзы, посолить и поставить варить. Готовый суп охладить.

Помидоров — 1 кг, лука репчатого — 3 головки, толченых грецких орехов — ½ стакана; зелень кинзы и соль — по вкусу.

Суп из помидоров (Б)

Помидоры средней величины (15 шт.) залить кипятком, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, положить в кастрюлю и поставить варить. Во время варки добавить мелко нарезанный репчатый лук (2 головки).

К концу варки заправить перцем и солью, а перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Блюда из рыбы

рыба

Цоцхали

Живую рыбу (особый сорт форели) выпотрошить, промыть; крупную, нарезав на порционные куски, мелкую целиком сварить обычным способом в подсоленной кипящей воде с добавлением квасцов (на 500 г рыбы 2–3 г). Вареную рыбу вынуть шумовкой из воды, уложить на чистую доску, сбрызнуть холодной водой и остудить. Затем переложить на блюдо, украсив веточками зелени петрушки и сельдерея.

Осетрина или севрюга под ореховым соусом

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу промыть, отварить обычным способом целым куском и охладить. Охлажденную рыбу нарезать на порционные куски и уложить на блюдо.

Грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль хорошо истолочь. Полученную массу развести полутора стаканами холодной кипяченой воды, прибавить по вкусу винный уксус, сырой, мелко нашинкованный репчатый лук и перемешать.

Уложив рыбу на блюдо, залить этим соусом.

При желании можно выжать из грецких орехов масло и полить им кушанье.

Это же блюдо из жареной рыбы готовится следующим образом: подготовленную сырую рыбу нарезать на порционные куски и обжарить (можно предварительно обвалять в муке пшеничной или кукурузной) в растительном или топленом масле. Жареные куски рыбы уложить на блюдо и залить ореховым соусом.

Рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, зелени кинзы — 2–3 веточки, чеснока — 1 долька, лука репчатого — 1 головка; стручковый перец, уксус и соль — по вкусу.

Отварная рыба (осетрина, севрюга или белуга) с подливкой из уксуса

Подготовленную, обмытую осетрину, севрюгу или белугу целым куском положить в неглубокую кастрюлю с подсоленной кипящей водой так, чтобы вода покрывала рыбу. Добавить лавровый лист, очищенную морковь, репчатый лук (1 шт.) и варить 30–40 минут.

Готовую рыбу остудить, нарезать на куски, уложить на блюдо, залить подливкой и посыпать репчатым луком, нарезанным кружочками.

Для подливки — уксус немного разбавить жирным рыбным бульоном (½ стакана), добавить мелко нарезанную зелень кинзы и перемешать.

Можно приготовить соус и без зелени кинзы.

Рыбы — 500 г, винного уксуса — ½ стакана, зелени кинзы — 5–6 веточек, лука репчатого — 2 головки, лаврового листа — 1–2 шт., морковь — 1 шт.; соль — по вкусу.

Осетрина или севрюга с соком (А)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посыпать солью, влить воду, разбавленную винным уксусом (столько, чтобы жидкость едва покрывала рыбу), добавить очень мелко нарезанный репчатый лук (одна головка), толченый чеснок, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Из готового кушанья вынуть лавровый лист, но добавить кружками нарезанный сырой репчатый лук, мелко нарезанную зелень кинзы, сладкий перец и, сняв с огня, остудить.

Перед подачей на стол кушанье переложить в соответствующую посуду и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбы — 1 кг, лука репчатого — 3–4 головки, чеснока — 2 дольки, лаврового листа — 2 шт.; зелень кинзы и петрушки, сладкий перец и соль — по вкусу.

Осетрина или севрюга с соком (Б)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, влить разбавленный водой винный уксус так, чтобы жидкость покрыла рыбу, добавить лавровый лист, душистый перец (горошком), черный перец (горошком), корицу, гвоздику, коренья петрушки и сельдерея, закрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Готовое кушанье снять с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, кинзы и укропа и дать остыть.

Рыбы — 1 кг, винного уксуса — ¾ стакана, лука репчатого — 1 головка, лаврового листа — 2 шт., петрушки и сельдерея — по две веточки, чеснока — 2 дольки; корица и гвоздика, черный перец и душистый перец (горошком), зелень петрушки, укропа, кинзы и соль — по вкусу.

Осетрина или севрюга с соком (В)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, посыпать молотым черным перцем и залить водой так, чтобы вода покрыла рыбу. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, толченый чеснок, мелко нарезанную зелень (кинзы, укропа, эстрагона), толченый имеретинский шафран, закрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Готовое кушанье переложить на глубокое блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным укропом (2 веточки) и украсить ломтиками лимона.

Рыбы — 1 кг, лука репчатого — 300 г, чеснока — 2 дольки, зелени кинзы — 5 веточек, укропа — 4 веточки, эстрагона — 2 веточки; сок из ½ лимона и ½ лимона нарезанного кружочками; имеретинский шафран, молотый черный перед и соль — по вкусу.

Осетрина или севрюга жареная под соусом из помидоров

Подготовленные куски рыбы обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Можно обжарить и без муки.

Репчатый лук, очищенный и мелко нарезанный, положить в кастрюлю, добавить ½ столовой ложки растительного масла и хорошо потушить. Затем влить в тушеный лук протертые через дуршлаг или пропущенные через мясорубку помидоры и кипятить всю массу до загустения. К концу варки добавить толченый стручковый перец, чеснок и соль.

Готовую рыбу уложить на блюдо, полить маслом, на котором рыба жарилась, и подготовленным соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбы — 500 г, лука репчатого — 2–3 головки, помидоров — 500 г, растительного масла — 2–3 ст. ложки, чеснока — 1 долька, зелени петрушки — 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Голова осетра или севрюги с соком

Удалить с рыбьей головы жабры, глаза, промыть ее холодной водой и нарезать на куски.

На дно кастрюли положить слоями (два-три слоя) нарезанный кружками репчатый лук и куски рыбы (последний слой — лук), добавить нарезанную зелень кинзы, посолить, залить 1–1½ стаканами воды и поставить варить до тех пор, пока хрящи хорошо не разварятся, на что потребуется приблизительно 1½-2 часа.

За 30 минут до готовности положить молотый черный перец и два ломтика лимона.

Рыбьей головы — 1 кг, лука репчатого — 400–500 г, зелени кинзы — 3–4 веточки, лимона — 2 ломтика; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Рыба (осетрина, севрюга, лососина, белуга) с чесночной подливкой

Нарезанную кусками рыбу (осетрину, севрюгу, лососину, белугу) отварить обычным способом с лавровым листом, душистым перцем, морковью, сельдереем, репчатым луком, петрушкой и уложить в глубокое блюдо.

Бульон разбавить кипятком, чтобы он не был слишком солон, и дать покипеть 5 минут, а затем процедить.

Процеженным бульоном (1 стакан) развести толченый чеснок и залить им рыбу или подать отдельно в соуснике.

Рыбы — 500 г, лаврового листа — 1 шт.; моркови — 1 шт., петрушки и сельдерея по 1 веточке с корнем, душистого перца — 4 горошины, лука — 1 головка, чеснока — 8-10 долек; соль — по вкусу.

Рыба жареная под орехово-томатным соусом

Очищенную и нарезанную на куски рыбу (осетрина, севрюга, белуга, форель, камбала, карп, сазан, стерлядь, ставрида) обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном или топленом масле. Жареную рыбу залить томатом-пюре, дать вскипеть, затем влить ореховый соус, покипятить 2–3 минуты, снять с огня, переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовление орехового соуса: хорошо истолченные грецкие орехи, стручковый перец, чеснок, зелень или сухие семена кинзы, имеретинский шафран, соль развести в кипяченой холодной воде (2 стакана) с добавлением винного уксуса.

Рыбы — 500 г, муки — сколько понадобится, томата-пюре ½ стакана, масла (растительного или топленого) — 2–3 ст. ложки, очищенных грецких орехов — ¾ стакана; винный уксус,

стручковый перец, чеснок, зелень кинзы, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Сациви из рыбы

Очищенную и нарезанную на порционные куски рыбу (осетрину, севрюгу, белугу) залить подсоленной водой так, чтобы вода только покрыла ее. Затем добавить лавровый лист, душистый перец (горошком) и варить приблизительно 45–50 минут. Готовую вареную рыбу уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченые семена кинзы (сухие), толченый имеретинский шафран, все перемешать, а затем развести бульоном и снятым с него жиром (если бульон очень солон, добавить кипяченой воды), влить в чистую кастрюлю, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 минут. После этого прибавить разведенную в уксусе молотую корицу, гвоздику, молотый черный перец, сухие сунели (по желанию) и продолжать варку еще 10 минут.

Готовый сациви можно заправить яичными желтками (2–3 желтка предварительно развести в небольшом количестве остуженного сациви).

Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать.

Вместо уксуса можно употребить сок граната или неспелого винограда.

Это блюдо можно приготовить и иначе: рыбу слегка обвалять в муке, поджарить на подсолнечном или топленом масле, а рыбный бульон заменить водой.

Рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — 1–1½ стакана, винного уксуса — ½-¾ стакана, лука репчатого — 3–4 головки, чеснока — 2 дольки, молотой гвоздики и корицы — 1 чайная ложка, семян кинзы — 1 чайная ложка, лаврового листа — 2 шт., душистого перца (горошком) — 8 шт.; толченый имеретинский шафран, молотый черный перец, стручковый перец, сухие сунели и соль — по вкусу.

Духовая осетрина, севрюга или лососина

Очищенную, промытую рыбу целым куском уложить на противень, посыпать солью и зажарить в духовом шкафу. Жареную рыбу нарезать кусками, посыпать очень мелко нарезанным репчатым или зеленым луком и украсить ломтиками

лимона.

Можно подать отдельно в соуснике соус ткемали, машараби, квацарахи и т. д.

Лососина с соком

Очищенную рыбу нарезать небольшими кусочками и промыть холодной водой.

На дно кастрюли положить слоями (два-три слоя) нарезанный кружками репчатый лук и куски рыбы, пересыпав солью и молотым черным перцем. Затем залить водой так, чтобы она едва покрыла содержимое кастрюли, закрыть крышкой и варить на слабом огне.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Рыбы — 500 г, репчатого лука — 400 г; черный перец, зелень кинзы и соль по — вкусу.

Бозартма из лососины

Очищенную и нарезанную на порционные куски лососину промыть. Репчатый лук нарезать кружочками и перемешать с мелко-нарезанной зеленью кинзы, петрушки, укропа и эстрагона. На дно кастрюли выложить половину заготовленной смеси репчатого лука с зеленью, а поверх этого слоя разместить порционные куски рыбы, посыпать их солью и покрыть оставшейся смесью репчатого лука с зеленью. Затем залить все водой так, чтобы она еле покрыла содержимое кастрюли, поставить на огонь и варить. Готовое кушанье переложить в соответствующую посуду, полить лимонным соком, украсить ломтиками лимона и подать на стол в горячем или холодном виде.

Форель в орехово-уксусном соусе

Очищенную и нарезанную на порционные куски форель промыть и отварить обычным способом в кипящей подсоленной воде.

Вареную рыбу вынуть шумовкой и дать ей остыть.

Грецкие орехи, чеснок и соль хорошо истолочь, затем развести винным уксусом, смешанным с водой, и залить полученным соусом охлажденную рыбу.

Рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока 1 долька, винного уксуса — ½ стакана, воды — ½

стакана; соль — по вкусу.

Отварная форель с ореховой подливкой

Форель почистить, нарезать на порционные куски, обмыть, отварить обычным способом и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок хорошо истолочь, развести кипяченой холодной водой так, чтобы подливка получилась густоты жидкой сметаны.

Подливку влить в соусник и подать на стол к вареной форели.

Таким же способом можно приготовить кутум, сазана и карпа.

Форели — 500 г, очищенных грецких орехов — 100 г, чеснока — 2–3 дольки; соль — по вкусу.

Форель с подливкой

Подготовленные порционные куски форели сварить и уложить на блюдо.

В чистую кастрюлю влить 1½-2 стакана воды, положить сушеный кизил (без косточек), нашинкованный репчатый лук, толченые грецкие орехи, посолить и варить 15–20 минут.

Полученным соусом полить готовую вареную рыбу.

Рыбы — 500 г, сушеного кизила (без косточек) — ½ стакана, лука репчатого — 2 головки, толченых грецких орехов — 2 ст. ложки; соль — по вкусу.

Форель жареная

Очищенную, вымытую крупную форель нарезать на куски (мелкую не резать), посыпать солью, запанировать в муке или в толченых сухарях, положить на сковороду с разогретым подсолнечным или топленым маслом и обжарить с обеих сторон.

Готовую рыбу уложить на блюдо.

Выжать из граната сок, добавить чеснок, растертый с солью, толченые зелень кинзы, стручковый перец, грецкие орехи, шинкованный репчатый лук и перемешать.

Полученным соусом залить рыбу.

Рыбы — 500 г, масла (подсолнечного или топленого) 50 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, гранатного сока — 1½ стакана, лука репчатого — 1 головка, зелени кинзы — 2–3 веточки; чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Холодная рыба

Очищенную рыбу (форель или сом) нарезать на порционные куски и промыть в холодной воде.

В кипящую подсоленную воду добавить толченый чеснок, лавровый лист, петрушку с корнем, положить подготовленную рыбу и сварить обычным способом. Готовую рыбу вынуть шумовкой и дать ей остыть.

Очищенные грецкие орехи и соль хорошо истолочь, а затем развести винным уксусом.

Охлажденные куски рыбы уложить на блюдо и полить подготовленным соусом.

Рыбы — 500 г, чеснока — 2 дольки, лаврового листа — 1 шт., петрушки с корнем — 1 веточка, винного уксуса — ¾ стакана, очищенных грецких орехов — ¼ стакана; соль — по вкусу.

Форель жареная в сухарях

Мелкую форель выпотрошить, посолить и цельными тотчас же обвалять в муке, а затем, обмакнув в яйцо, запанировать в сухарях. Подготовленную таким образом форель положить на разогретую с маслом сковороду и жарить с обеих сторон.

Жареную форель переложить на разогретое блюдо, полить образовавшимся при жарении соком, украсить зеленью петрушки и дольками лимона и репчатым луком, нарезанным кольцами.

На стол к рыбе подать соус ткемали или машараби.

Рыбы (форели) — 500 г, яиц — 2 шт., масла — 50–70 г; пшеничной муки и молотых сухарей — сколько потребуется; лук репчатый, лимон и соль — по вкусу.

Форель жареная с чесночной подливкой

Форель выпотрошить, мелкую рыбу не нарезать, крупную же — нарезать кусками, посолить, положить на разогретую с маслом сковороду и жарить с обеих сторон. Готовую форель переложить на блюдо и залить чесночной подливкой.

Приготовление подливки: чеснок с солью (лучше каменной) хорошо истолочь вместе и развести холодной кипяченой водой.

Рыбы (форели) — 500 г, масла — 50 г, чеснока — 10–12 долек, воды — ¼-½ стакана; соль — по вкусу.

Сом в соусе

Очищенную, нарезанную кусками, промытую сомовину

уложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она хорошо покрыла рыбу, и поставить варить до готовности, снимая пену шумовкой. Во время варки добавить соль, лавровый лист, кислый лаваш, черный перец (горошек), нарезанную зелень кинзы.

Вместо кислого лаваша можно употребить 2 ст. ложки томата-пюре.

Рыбы — 500 г, лаврового листа — 2 шт., зелени кинзы — 4–5 веточек, черного перца — 2 горошины, кислого лаваша — 30 г; соль — по вкусу.

Жареный сом

Очищенную, промытую и нарезанную небольшими кусками сомовину обмыть, обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном или топленом масле. Жареную рыбу уложить на блюдо и посыпать очень мелко нарезанной зеленью кинзы. Отдельно в соуснике подать соус ткемали или машараби.

Кефаль, камбала, форель с белым вином

В кипящую подсоленную воду влить белое вино, добавить мелко нарезанный репчатый лук, положить предварительно промытую порционными кусками нарезанную рыбу и варить до готовности.

Готовое кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Рыбы — 1 кг, лука репчатого — 400 г, белого вина — ¾ стакана, воды — ½ стакана; зелень кинзы и соль — по вкусу.

Жареная камбала с барбарисом

Подготовленные порционные куски рыбы посыпать солью, запанировать в муке, обмакнув в яйцо, снова запанировать в сухарях, уложить на сковороду с разогретым подсолнечным или топленым маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей, румяной корочки.

Готовую рыбу уложить на блюдо, посыпать очень мелко нашинкованным репчатым луком и сушеным барбарисом. Подавать горячей.

Рыбы — 1 кг, масла топленого или подсолнечного — 3–4 ст. ложки, лука репчатого — 2–3 головки; молотый барбарис и соль — по вкусу.

Камбала в винном соусе

Подготовленную рыбу нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, добавить зелень петрушки, репчатый лук, гвоздику, лавровый лист, посолить, залить красным вином с водой (стакан на стакан). Кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности рыбы, приблизительно 20–25 минут.

Готовую рыбу вынуть из кастрюли, бульон процедить, влить в чистую кастрюлю и кипятить 10–15 минут, затем добавить грецкие орехи, истолченные вместе с чесноком, и, дав покипеть с минуту, снять с огня.

Вареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Рыбы — 500 г, столового красного вина — 1 стакан, зелени петрушки — 1 веточка, лука репчатого — 1 головка, лаврового листа — 1 шт., гвоздика — 4 шт., очищенных грецких орехов — ½ стакана, зелени кинзы — 1 веточка; чеснок и соль — по вкусу.

Усач с гранатным и ореховым фаршем

Усача очистить, хорошо обмыть, обсыпать солью и в таком виде оставить на 30 минут.

Тем временем хорошо истолочь очищенные грецкие орехи, добавить к ним толченый стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, соль, очень мелко нашинкованный репчатый лук и все это хорошо перемешать, а затем добавить зерна граната и снова очень осторожно перемешать, чтобы не размять зерен.

Подготовленной массой фаршируют брюшко усача; потом обваляв его в муке жарят с обеих сторон, на разогретой сковороде с жиром.

Рыбы — 500 г, соли — ½ ст. ложки, муки — сколько потребуется, масла топленого или растительного — 2 ст. ложки, толченых грецких орехов — ¼ стакана, лука репчатого — 1 головка, гранатов — 1 шт., молотых корицы и гвоздики — ¼ чайной ложки; стручковый перец — по вкусу.

Отварной сом с зеленью кинзы и уксусом

Очищенную, промытую и нарезанную небольшими кусками сомовину сварить обычным способом. Готовую рыбу вынуть из кастрюли на чистую доску, сверху сбрызнуть холодной водой и дать остыть. Остывшую рыбу переложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Мелко нарезанную зелень кинзы смешать с винным уксусом и полученным соусом залить рыбу перед подачей на стол. Соус можно подать и отдельно, в соуснике.

Таким же способом можно приготовить карпа.

Рыбы — 500 г, зелени кинзы — 8-10 веточек, винного уксуса — ½-¾ стакана; соль — по вкусу.

Рыба в соку

Любую рыбу промыть; крупную нарезать на порционные куски, мелкую оставить цельной, положить в кастрюлю, посыпать солью, нарезанными кружками репчатым луком, добавить лавровый лист, залить водой (½ стакана), закрыть крышкой и припустить на слабом огне. К концу варки добавить молотый черный перец и мелко нарезанную зелень кинзы.

Рыбы — 1 кг, лука репчатого — 600 г, зелени кинзы — 5–6 веточек, лаврового листа — 2 шт.; черный перец и соль — по вкусу.

Рыба под острым соусом

Любую рыбу, нарезанную на порционные куски, сварить обычным способом или положить на сковороду с разогретым

маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовую вареную или жареную рыбу уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и отдельно подать в соуснике острый соус из тклапи (кислого лаваша) или из ткемали. Можно соус приготовить и из алычи или разных сортов кислых слив.

Приготовление острого соуса из тклапи: тклапи (50 г) нарезать кусками, залить горячей кипяченой водой (¾-1 стакан) и дать постоять 4–5 часов, после чего в воде же хорошенько размять, протереть через сито, добавить по вкусу толченой зелени кинзы (или семян кинзы), чеснок, стручковый перец, соль, все хорошо перемешать и вылить в соусник.

К рыбе можно подать так же ткемали, машараби или острый помидорный соус.

Рыба в гранатном соусе

Любую рыбу, нарезанную на порционные куски, сварить обычным способом до полуготовности в подсоленной воде. Затем запанировать в муке, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки.

Выжать из граната сок, добавить в него толченого стручкового перца.

Уложенную на блюдо жареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать зернами граната.

Рыбы — 500 г, масла — 1–2 ст. ложки, муки (пшеничной или кукурузной) — 1–2 ст. ложки, гранатного сока — 1½ стакана; стручковый перец, зерна граната и соль — по вкусу.

Рыба паровая с помидорами

Порционные куски рыбы, нарезанные с кожей и костями или из филе без кожи и костей положить в один ряд в сотейник, посыпать солью, добавить мелко нарезанный репчатый лук и зелень кинзы, залить водой так, чтобы рыба была покрыта ею наполовину, и припустить на слабом огне в закрытой посуде.

Свежие помидоры погрузить в кипяток на 2–3 минуты, снять с них кожицу и обжарить.

Готовую рыбу переложить в соответствующую посуду, добавить поджаренные помидоры, посыпать немного солью и нашинкованным стручковым перцем (зеленым).

Рыбы — 500 г, репчатого лука — 3 головки, зелени кинзы — 3 веточки, помидоров — 500 г; стручковый перец и соль — по вкусу.

Рыба в томатном соусе

Порционные куски рыбы (филе) посолить, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.

Одновременно нашинковать репчатый лук и спассеровать его на подсолнечном масле. Свежие помидоры погрузить на 2–3 минуты в кипяток, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена, соединить с пассерованным луком и тушить 10–15 минут. За это время добавить растертый с солью чеснок, толченый стручковый перец и измельченную зелень кинзы.

В готовый соус положить обжаренную рыбу и, дав с минуту покипеть, снять с огня.

Рыбы — 500 г, лука репчатого — 4–5 головок, помидоров — 500–700 г, масла подсолнечного — 50–70 г, муки — сколько потребуется; зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Жареная рыба в соусе

Очищенную, без кожи и костей, промытую рыбу нарезать небольшими кусками, обтереть насухо, посыпать солью, обвалять в муке, и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Затем рыбу сложить в кастрюлю и покрыть мелко нарезанным репчатым луком, тушеным в растительном масле.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, красный стручковый перец хорошо истолочь, развести водой (1 стакан), добавить лавровый лист, томат-пюре и дать покипеть минут 5–8. Затем добавить гранатный сок (½ стакана). Полученный соус влить в кастрюлю с рыбой и, дав покипеть 1–2 минуты, снять с огня и вынуть лавровый лист.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо или в миску и перед подачей на стол посыпать зернами граната. Подавать холодным; хорошо с горячим гоми или мчади.

Рыбы — 1 кг, растительного масла — 3 ст. ложки, лука репчатого — 3 головки, очищенных грецких орехов — ½ стакана, воды — 1 стакан, гранатного сока — ½ стакана, томата-пюре — 2 ст. ложки, лаврового листа — 1 шт.; чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Свежая рыба с чесноком и винным уксусом

Очищенную, нарезанную на куски рыбу сварить обычным способом, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, соль, хорошо истолочь, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, разбавленный водой винный уксус и дать покипеть 8-10 минут. Полученным соусом залить рыбу.

Свежей рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, чеснока — 1 долька, лука репчатого — 1 головка, воды — ¼ стакана, винного уксуса — ¾ стакана; соль — по вкусу.

Треска жареная

Рыбу с кожей и костями или филе с кожей, но без костей, нарезать на порционные куски, посыпать их солью, запанировать в муке (пшеничной или кукурузной) и жарить с обеих сторон на топленом или подсолнечном масле до образования румяной, хрустящей корочки, а затем уложить на блюдо.

Помидоры нарезать кружочками, уложить на сковороду, на которой жарилась рыба, и слегка поджарить. Подготовленные таким образом помидоры выложить на жареную рыбу, посыпать все мелко нарезанным сырым репчатым луком, молотым черным перцем, нарезанной зеленью кинзы и подать горячим.

Рыбы — 1 кг, муки — сколько потребуется, масла топленного или подсолнечного — 3–4 ст. ложки, помидоров — 700 г, лука репчатого — 4 головки; черный перец, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Рыба с баклажанами

Нарезать кружками баклажаны, опустить на две минуты в соленый кипяток, затем вынуть, уложить один возле другого на доску и придавить сверху другой доской с грузом. Держать под прессом полчаса, чтобы стекла вода и горечь, после чего кружки баклажан поджарить на растительном или топленом масле на умеренном огне.

Почистить рыбу, нарезать не очень крупными кусками, обмыть, обтереть насухо, посолить, обвалять в муке и жарить на раскаленной сковороде с растительным или топленым маслом. Готовую рыбу обложить жареными баклажанами, полить гранатным соком, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки, чабером, базиликом, зернами граната и подать.

Рыбы — 500 г, баклажан — 3–4 шт., муки — 1 ст. ложка, растительного или топленого масла — 100 г, гранатного сока — ½ стакана, зелени петрушки — 3 веточки, чабера 1 веточка, базилика — 2 веточки; зерна граната, зеленый лук и соль — по

вкусу.

Запеченная рыба с кизиловой подливкой

На дно сковороды, смазанной сливочным маслом, уложить целым куском или порционными кусками сырую рыбу, посыпанную солью. Сковороду поставить в духовой шкаф и запекать рыбу до образования румяной корочки.

Кизил (свежий или сушеный) залить водой так, чтобы она покрыла ягоды, и сварить. Затем вместе с жидкостью пропустить через дуршлаг, добавить соль, толченый чеснок, по желанию стручковый перец, протереть через сито и перемешать.

Запеченную рыбу уложить на блюдо, залить кизиловым соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. Подать горячей.

Соус к рыбе можно подать отдельно.

Рыбы — 1 кг, масла сливочного — 50 г, свежего кизила — 1 стакан или сушеного кизила — ⅓ стакана; чеснок, зелень укропа и соль — по вкусу.

Рыба (мелкая) жареная под гранатным соусом

Мелкую рыбу, очищенную, выпотрошенную, обмыть, обтереть насухо, посолить, обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить целиком с обеих сторон на разогретой сковороде с растительным или топленым маслом до образования золотистой корочки.

Предпочтительней жарить на чугунной сковороде, предварительно разогретой.

Можно рыбу жарить и в сухарях. В этом случае, ее следует сначала обвалять в муке, а затем, обмакнув в яйцо — в сухарях.

Готовую жареную рыбу выложить на овальное блюдо и сверху полить подготовленным гранатным соусом.

Из граната выжать сок, добавить истолченные вместе соль и чеснок, и перемешать.

По желанию в соус можно добавить по вкусу толченый стручковый перец и зелень кинзы и посыпать кушанье мелко нарезанным репчатым луком (1 луковица).

Рыбы мелкой — 500 г, масла (растительного или топленого) — 2–3 ст. ложки, гранатного сока — 1 стакан, чеснока — 1–2 дольки; соль — по вкусу.

Тарань с ткемали

Очищенную, вымытую рыбу на 3–4 часа замочить в холодной воде, а затем обычным способом зажарить или отварить.

Тем временем кислую алычу или ткемали положить в отдельную кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вода только покрыла ее, и сварить. Готовую алычу протереть через дуршлаг, добавить истолченные вместе зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль, мелко нарезанную зелень укропа и полей-травы (омбало) и перемешать.

Готовую рыбу нарезать, уложить на блюдо и залить подготовленным соусом.

Рыбы — 300 г, кислой алычи или ткемали — 1½-2 стакана, зелень кинзы — 2 веточки; чеснока — 2 дольки, стручковый перец, зелень укропа, полей-трава и соль — по вкусу.

Вареная икра

Икру положить в кастрюлю, добавить раскрошенную мякоть белого хлеба, нашинкованный репчатый лук, залить водой так, чтобы покрыла продукты, хорошо размять, а затем, помешивая, варить 10–15 минут.

Икры — 200 г, мякоти белого хлеба (раскрошенной) — 1 стакан, лука репчатого — 1 головка.

Жареная икра

К икре добавить раскрошенную мякоть белого хлеба, нашинкованный репчатый лук, 1½ стакана воды и хорошо размять.

Подготовленную таким образом икру положить на сковороду с разогретым подсолнечным маслом и обжарить.

Икры — 200 г, мякоти белого хлеба (раскрошенной) — 1 стакан, лука репчатого — 1 головка, масла подсолнечного — 30 г.

Примечание к рыбным блюдам:

для варки рыбы лучше применять каменную соль

Блюда из мясных продуктов

МЯСО

Говядина

Отварная говяжья лопатка-бечи

Говяжью лопатку обмыть, положить целиком в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (в количестве, едва покрывающем мясо), поставить на сильный огонь и дать покипеть несколько минут, а затем варить мясо до готовности на слабом огне. Мясо нельзя сильно разваривать: оно должно быть мягким, но не распадаться. Появляющуюся пену снимать шумовкой. Когда мясо будет готово (готовность определяется поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, вытекающий сок — бесцветен), вынуть его из бульона, целиком положить на блюдо, сбрызнуть горячим бульоном, чтобы предохранить от высыхания, и подать на стол и, по мере надобности, нарезать длинными, тонкими ломтиками. Отдельно подать соус ткемали, горчицу, хрен и др. приправы.

Сыпучая фрикаделька (А)

Говядину (мякоть) пропустить с петрушкой через мясорубку.

Лук нашинковать и тушить в сотейнике в топленом масле (2 ст. ложки) до мягкости, а потом соединить с молотым мясом, посолить, добавить еще топленого масла (1 ст. ложку) и снова тушить уже все вместе до готовности мяса.

Когда мясо будет готово, добавить в него молотый черный перец, 3 ст. ложки бульона или воды, перемешать и через 5–8 минут снять с огня. Затем всыпать в приготовленное кушанье зерна граната, осторожно перемешать, чтобы их не помять и тотчас же подать на стол.

Мякоти говяжьей — 500 г, лука репчатого — 2 головки, топленого масла — 3 ст. ложки; черный перец (молотый), зерна граната, петрушка и соль — по вкусу.

Сыпучая фрикаделька (Б)

Говядину (мякоть) пропустить с репчатым луком, петрушкой и кинзой через мясорубку, выложить на сковороду и тушить до готовности. Затем добавить сливочное масло, молотый черный перец, истолченные семена кинзы, стручковый перец, толченый чеснок, посолить, влить горячей воды (3–4 ст. ложки), перемешать и через 10 минут снять с огня.

Мякоти говяжьей — 500 г, лука репчатого — 2 головки, зелени петрушки — 3 веточки, зелени кинзы — 4 веточки, сливочного масла — 50–70 г, чеснока — 3 дольки; молотый черный перец, стручковый перец и соль — по вкусу.

Фрикадельки из говядины, зажаренные на сковороде

Вареную говядину, картофель, грецкие орехи, изюм и петрушку два раза пропустить через мясорубку, добавить соль, толченый черный перец, взбитое яйцо и все хорошо перемешать ложкой. Полученную массу разделать на небольшие шарики (фрикадельки), обвалять их в толченых хлебных сухарях, сплющить ножом и обжарить с обеих сторон в масле на раскаленной сковороде.

Чистую сковороду разогреть, положить на нее масло, насыпать предварительно очищенный и вымытый изюм (без косточек — 100 г) и продержать на огне до тех пор, пока он не разбухнет.

Перед подачей на стол, фрикадельки выложить на блюдо и залить маслом с изюмом.

Вареного мяса — 300 г, картофеля — 1 шт., очищенных грецких орехов — 50 г, изюма — 150 г, яиц — 1 шт., масла — 4 ст. ложки, сухарей — сколько потребуется; зелень петрушки, черный перец и соль — по вкусу.

Отбивная говядина в помидорном соусе

Промытые холодной водой куски говядины с реберной косточкой отбить тяпкой (это разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска и сглаживает поверхность).

Порционные куски из вырезки (филе) отбивать не следует.

Подготовленное мясо посолить, уложить на раскаленную сковороду с жиром и жарить, перевертывая куски кухонным ножом, до появления румяной корочки. Обжарив, мясо сложить в кастрюлю.

Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить на той же

сковороде, где жарилось мясо, и наложить на мясо.

Обмытые холодной водой помидоры нарезать, варить 10 минут, затем пропустить через сито, влить в отдельную кастрюлю и варить еще 5 минут. Полученным соусом залить мясо с луком и потушить в течение 10–15 минут.

Зелень кинзы, соль, стручковый перец и чеснок хорошо истолочь в ступке, добавить к мясу, дать с минуту покипеть и снять с огня.

Подавая на стол, кушанье переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Мякоти говяжьей — 500 г, лука репчатого — 300 г, жира — 80-100 г, помидоров — 1 кг; перец, зелень кинзы и петрушки, чеснок и соль — по вкусу.

Говяжье филе с баклажанами

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок и нарезать вместе с жиром небольшими кусками.

Зелень (петрушки, кинзы, чабера, базилика, укропа) очистить, промыть и мелко нарезать.

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, посолить, дать полежать 20 минут, чтобы извлечь из них жидкость, а затем отжать (каждый кусок аккуратно).

Стручковый перец (сладкий) крупно нарезать.

Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать на половинки.

В кастрюлю положить слоями: куски мяса, баклажаны, нарезанный лук и зелень, чеснок растертый с солью, затем снова — слой мяса и т. д. Поверх всего этого, положить стручковый перец и помидоры, затем кушанье посолить, залить водой (1 стакана), закрыть крышкой и припустить при самом слабом кипении до полной готовности.

Мяса говяжьего (вырезки) с жиром — 600–700 г, баклажан — 6–7 шт., лука репчатого — 500–600 г, помидоров — 1000–1200 г, стручкового перца (сладкого) — 4–5 шт., чеснока — 3–4 дольки; зелень (петрушки, кинзы, чабера, базилика, укропа) и соль — по вкусу.

Чахохбили из говядины

Жирную говядину нарезать кусками и поджарить, посыпав подсушенной пшеничной мукой. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и жарить еще 10 минут. После этого 10–15 минут поварить со свежими помидорами (очищенными от кожицы и

нарезанными) или томатом-пюре, с толченым чесноком и стручковым перцем. К концу варки положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, чабера и, дав закипеть, снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Жирной говядины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, пшеничной муки — 1 ст. ложка, помидоров — 500 г; чеснок, стручковый перец, зелень кинзы, петрушки, базилика, чабера и соль — по вкусу.

Чахохбили из говяжьего филе

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок, срезать жир, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут прибавить сливочное масло (50 г) и хорошо прожарить. Затем всыпать мелко нарезанный репчатый лук и, добавив еще сливочного масла (20 г), поджарить до готовности.

Тем временем картофель очистить, нарезать, положить в кастрюлю, немного посолить, залить кипятком, так чтобы вода едва его покрыла и поставить варить. Вареный картофель вместе с жидкостью присоединить к поджаренному мясу, добавить молотый черный перец, перемешать и, поварив 5–8 минут, снять с огня.

Мяса говяжьего (вырезки) 500 г, лука репчатого — 4 головки, масла сливочного — 70 г, картофеля — 4–5 шт.; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Говядина с черносливом

Говядину (вырезку, спинную, поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведенную до полуготовности говядину залить водой (1 стакан), добавить нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень кинзы и петрушки и тушить 10–15 минут, после чего положить промытый чернослив (сушеный, без косточек) и продолжать тушение до готовности.

Мяса говяжьего с жиром — 500 г, лука репчатого — 3 головки, пшеничной муки — 1 ст. ложка, сушеного чернослива (без косточек) — 300 г; зелень кинзы, петрушки и соль — по вкусу

Говядина с ткемали

Говядину разрубить на мелкие куски вместе с костями, обмыть, посолить, положить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Затем переложить в кастрюлю, влить жир, оставшийся от жарения, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой до мягкости. К концу тушения положить очищенный, нарезанный кружками репчатый лук и немного тушеные в воде ткемали (без косточек). Перед тем как снять с огня, прибавить мелко нарезанный укроп, зелень кинзы, толченый стручковый перец и перемешать.

Мяса говяжьего с жиром — 500 г, лука репчатого — 4 головки, ткемали — 1–1¼ стакана, укропа — 4 веточки, зелени кинзы — 3 веточки, чеснока — 2 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Говядина с солеными огурцами

Филе (вырезку) нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, обжарить на масле вместе с нашинкованным репчатым луком. Добавив молотый черный перец, толченый чеснок, ¼ стакана кипятка, тушить минут 10, после чего положить соленые огурцы (нарезанные мелкими кусочками) и тушить, помешивая, еще 5 минут.

Подать с сырым нашинкованным луком (репчатым или зеленым).

Говяжьего филе — 500 г, масла — 1 ст. ложка, лука репчатого — 2 головки, соленых огурцов — 3–4 шт.; репчатый или зеленый лук для гарнира, черный перец, чеснок и соль — по вкусу.

Говядина, поджаренная с зеленой фасолью

Обмытую говядину, удалив пленки, разрезать поперек волокон на куски. Затем эти куски посыпать солью и поджарить на хорошо разогретом жире, пока они не подрумянятся со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук и еще минуты две пожарить. Потом переложить все это в кастрюлю, добавить отдельно сваренную зеленую стручковую фасоль (вместе с отваром) и тушить 10–15 минут, после чего всыпать мелко нарезанную зелень (петрушки, укропа, чабера, базилика), добавить лавровый лист, посолить и тушить еще 5–8 минут. Перед подачей на стол удалить лавровый лист, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Говяжьего филе — 500 г, говяжьего жира — 100–150 г, репчатого лука — 2 головки, зеленой стручковой фасоли — 500 г; зелень (петрушки, укропа, чабера, базилика), лавровый лист и

соль — по вкусу.

Филе в орехово-томатном соусе

Среднюю часть филейной вырезки, отделив жир, нарезать на кусочки. Жир пропустить через мясорубку, соединить с мясом и хорошо потушить, добавив очень мелко нашинкованный репчатый лук. Сок, образовавшийся во время жарения, слить в отдельную посуду.

Помидоры, пропущенные через мясорубку, сварить до загустения.

Очищенные грецкие орехи истолочь с солью и чесноком, постепенно выжимая масло.

К стручковому перцу, предварительно вымоченному в горячей воде, добавить соль, имеретинский шафран, чеснок, зелень укропа (с семенами), петрушки, базилика и очень хорошо растолочь. Затем всю эту массу соединить с толчеными орехами и зеленью кинзы, развести соком, образовавшимся при обжаривании мяса, и влить в кастрюлю с мясом. Дав закипеть, добавить разваренные помидоры и варить 5 минут, потом снять с огня, выложить на блюдо и полить ореховым маслом.

Говяжьей вырезки — 500 г, очищенных грецких орехов — 100 г, лука репчатого — 4 головки, стручкового перца — 2–3 шт., помидоров — 500 г; чеснок, зелень кинзы, укропа (с семенами), петрушки, базилика, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Тушеное жаркое из филе

Целую говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, натереть солью, перевязать ниткой, придав желаемую форму, уложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на огонь. Через 10 минут влить в кастрюлю 3–4 ст. ложки горячей воды, прикрыть крышкой и продолжать тушение. Через 15–20 минут добавить репчатый лук, нарезанный кружочками, лавровый лист и продолжать тушение до готовности.

Во время тушения время от времени поливать мясо соком со дна кастрюли. По мере выпаривания сока, добавлять горячую воду или бульон. С готового жаркого снять нитки и нарезать его наискось тонкими ломтями поперек волокон. Уложив на блюдо, залить мясо соусом с луком, посыпать зеленью петрушки. Отдельно на стол подать соус ткемали.

Говяжьей вырезки — 1–1,5 кг, репчатого лука — 4 головки, лаврового листа — 1 шт.; зелень петрушки и соль — по вкусу.

Шпигованное филе, зажаренное в вине

Целую вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нашинковать чесноком, посыпать солью, поставить в духовой шкаф и жарить до полной готовности.

Через 10–15 минут влить ½ стакана горячей воды и периодически необходимо вынимать мясо из шкафа и поливать сначала вином, а затем соком, который образуется в процессе жарения.

Жарить таким образом мясо надо непосредственно перед подачей на стол, чтобы не снижать его вкусовых качеств.

Жареную вырезку нарезать и уложить на блюдо так, чтобы она имела вид цельного куска, затем полить сверху соком, который образовался во время жарения и посыпать измельченной зеленью петрушки и кольцами сырого репчатого лука.

Гарнировать мясо свежими помидорами, зеленым луком, веточками зелени петрушки.

Отдельно в соуснике подать соус ткемали.

Говяжьей вырезки — 1 кг, вина столового — 1–1½ стакана; помидоры, чеснок, лук (репчатый и зеленый), зелень петрушки и соль — по вкусу.

Свинина

Отварная свинина с кислым лавашем

Промытую и нарезанную кусками свинину положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить. Пену снять шумовкой. Вареное мясо вынуть из бульона, слегка посолить и держать в теплом месте. В бульон добавить кислый лаваш (тклапи) и варить 5 минут. Затем протереть через сито и в полученную массу положить истолченные вместе зелень кинзы, соль и чеснок. Этим соусом залить вареное мясо и подать.

Свинины — 500 г, тклапи из ткемали (кислый лаваш) — 30 г, зелени кинзы — 7 веточек, чеснока — 2 дольки; соль — по вкусу.

Свиное филе тушеное с айвой

Свинину (филейную часть) обмыть, обсушить, посолить и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Потом переложить в кастрюлю, влить несколько столовых ложек горячей воды и тушить под крышкой до полуготовности. Затем добавить лук, нарезанный кружочками и подрумяненный в жире, оставшемся после жарения мяса. По мере выпаривания сока, периодически подливать горячую воду. К концу тушения положить очищенную от

сердцевины, нашинкованную айву.

Готовое мясо вынуть, нарезать наискось тонкими ломтиками поперек волокон. Уложить на блюдо вместе с айвой и луком и залить соусом, образовавшимся при жарении.

Свинины (филейной части) — 1 кг, лука репчатого — 4 головки, айвы — 800-1000 г; соль — по вкусу.

Свиная корейка жареная с тушеным кизилом

Корейку очистить от лишнего жира, промыть, нарезать так, чтобы на каждую порцию приходилась косточка. Мясо надрезать в нескольких местах и слегка отбить тяпкой. Подготовленное мясо посолить, обвалять в муке и жарить на сильно разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки.

Тем временем сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду (¾ страна) и потушить до мягкости. Затем переложить в жир, оставшийся после жарения мяса и, накрыв посуду крышкой, тушить на слабом огне еще 5–8 минут.

Готовое жареное мясо уложить на продолговатое блюдо, залить кизиловой подливкой, посыпать зеленью петрушки и укропом.

Жирной свинины (корейки) — 500 г, сушеного кизила (без косточек) — 150 г; зелень (петрушки и укропа) и соль — по вкусу.

Свинина духовая

Обмытый дельный кусок свинины (окорок, лопатка) посыпать солью, положить на противень жиром вверх, добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, влить 3–4 ст. ложки воды, поставить в духовой шкаф со средним жаром и печь до готовности (2½-3 часа), время от времени поливая свинину, вытекающим из нее соком. По мере выпаривания сока, поливать горячей водой (от холодной воды мясо становится твердым).

Когда мясо будет наполовину готово, добавить очищенный, нарезанный, посоленный картофель и предварительно вымоченный сушеный кизил (без косточек).

Готовую свинину нарезать тонкими ломтиками и уложить на продолговатое блюдо. По краям поместить жареный картофель, сверху посыпать кизилом, луком и полить соком, образовавшимся во время жарения.

Свинины с костью (окорок, лопатка) — 1 кг, лука репчатого — 3–4 головки, картофеля — 800-1000 г; сушеный кизил (без косточек) и соль — по вкусу.

Мужужи из свинины

Промытую и нарезанную кусками свинину положить в кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, душистый перец (горошек) и варить до готовности.

Когда мясо хорошо разварится (бульон должен только покрывать его), влить уксус, посолить и, дав закипеть, тотчас же снять с огня, переложить вместе с отваром в соответствующую посуду и охладить.

Свинины — 1 кг, лаврового листа — 2 шт., душистого перца — 10 горошин, уксуса — ¾ стакана; соль — по вкусу.

Мужужи из свиных ножек

Свиные ножки ошпарить, очистить от щетины, натереть мукой и опалить, а затем промыть холодной водой и разварить. Отвар (3 стакана) влить в винный уксус, добавить лавровый лист, душистый и черный перец, посолить и поставить немного покипеть. Вареные свиные ножки разрезать вдоль на две части, уложить в банку, залить подготовленным горячим отваром, закупорить и поставить в прохладное место.

Приготовленные таким способом свиные ножки можно сохранять до 15 дней.

Свиных ножек — 10 шт., винного уксуса — 3 стакана, черного перца — 8 горошин, душистого перца — 10 горошин, лаврового листа — 2–3 шт.; соль — по вкусу.

Поросятина

Поросенок отварной

Мясо поросенка (цельным куском) обмыть, положить в кипящую воду и варить 1½-2 часа на слабом огне до готовности. К концу варки посолить. Готовое мясо разрезать на куски, аккуратно уложить на блюдо и подать с подливкой.

Приготовление подливки: толченые грецкие орехи, толченые — чеснок, стручковый перец, семена кинзы. имеретинский шафран, развести водой, подкисленной винным уксусом и посолить (по вкусу).

Мяса поросенка — 1–1,5 кг, очищенных грецких орехов-1 стакан, винного уксуса — ¼ стакана, воды — 1 стакан, чеснока — 2 дольки; семена кинзы, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Поросенок жареный

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного, промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри, положить на чистый противень спинкой вверх и поставить в духовой шкаф (поросенка жарят в коже).

Пока поросенок жарится, через каждые 10–15 минут его следует поливать с ложки жиром, который из него же вытапливается, или смазывать маслом.

Переворачивать или сдвигать поросенка не следует. В случае необходимости рекомендуется поворачивать весь противень. Чтобы у поросенка не сгорели уши, на них нужно надеть конусообразные колпачки из бумаги. Особенно хорошо поросенок должен прожариться у головки.

Духовой шкаф нельзя слишком раскалять, так как при этом на поросенке образуются пузыри, которые портят внешний вид кушанья. Возникшие пузырьки нужно немедленно проколоть вилкой.

Готовность поросенка определяется прокалыванием поварской иглой, если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок — прозрачен.

Готового поросенка снять с противня, нарубить на порционные куски, уложить на блюдо, украсить веточками зелени петрушки и подать на стол.

Можно положить поросенка на блюдо целиком, украсив веточками зелени петрушки, а на куски резать уже на столе, по мере надобности.

Для придания кушанью остроты, в процессе жарения, поросенка время от времени смазывать приправой, приготовленной следующим образом:

2-3 стручка красного перца залить кипятком так, чтобы вода их покрыла, и оставить на несколько часов. Потом воду слить, набухший перец положить в ступку и хорошо растолочь с небольшим количеством каменной соли. Затем добавить в ступку по вкусу, семена кинзы, чабер, укроп, чеснок и истолочь. Полученную массу вынуть из ступки, добавить орехового масла и хорошо перемешать.

Жареный поросенок с фаршем из своих внутренностей

Кишки поросенка промыть проточной водой и снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два раза протереть солью, потом снова промыть водой, прочистить мукой и еще раз промыть.

После этого кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть и слить воду. К кишкам присоединить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить все это кипящей водой и варить до полуготовности. Затем все внутренности мелко нарезать, добавить, по вкусу, молотый черный перец, толченую зелень кинзы (лучше семена), стручковый перец, соль, мелко нарезанный эстрагон, по возможности сухие сунели и все вместе хорошо перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать поросенка, зашить отверстие суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или вертеле. Когда поросенок будет готов, удалить нитки.

Жареный поросенок с фаршем из имеретинского сыра

Для приготовления фарша сердце, легкие, печень, почки и селезенку поросенка средней величины сварить до полуготовности и мелко нарезать. К этому добавить нарезанный кусками свежий имеретинский сыр (½-¾ кг), или брынзу (несоленую), мелко нарезанную зелень эстрагона и мяты, посолить и хорошо размешать всю массу.

Приготовленным таким образом фаршем заполнить брюшную полость поросенка, зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле. Перед подачей поросенка на стол, удалить нитки.

Жареный поросенок с рисовым фаршем

Фарш приготовить следующим образом: рис (1½-2 стакана) тщательно перебрать, промыть холодной водой, положить в кипящую воду и варить до полуготовности, а потом откинуть на решето или на дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем сварить до полуготовности внутренности поросенка — сердце, почки, печень, легкие, нарезать их мелкими кусками и смешать с полусвареным рисом. Затем добавить, по вкусу, молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, хорошо истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень кинзы, очень мелко нарезанный эстрагон, по возможности, — сухие сунели, истолченный имеретинский шафран, семена кинзы, и все перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать брюшную полость предварительно выпотрошенного, промытого и посыпанного солью поросенка, затем зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле. При подаче на

стол удалить нитки.

Мужужи из ножек поросенка

Очищенные, обмытые ножки поросенка разрезать вдоль на две части, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить до полуготовности. Наполовину сваренные ножки поросенка поместить в чистую кастрюлю. Отвар процедить, добавить к нему винный уксус (на 2½ стакана отвара — ¾ стакана винного уксуса), влить в кастрюлю и варить до полной готовности ножек поросенка.

За 30–40 минут до окончания варки прибавить кружками нарезанные репчатый лук и морковь, лавровый лист, душистый перец и посолить.

Готовое кушанье подать на стол теплым, в мисках или в глубоких тарелках.

Ножек поросенка — 1 кг, моркови — 2 шт., лука репчатого — 3 головки, душистого перца — 8 шт., лаврового листа — 3 шт., винного уксуса — ¾ стакана; соль — по вкусу.

Телятина

Телячья грудинка отварная

Телячью грудинку разрезать на куски, обмыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и поставить варить. После 1–1½ часов варки (с момента закипания) добавить очищенные крупно нарезанные коренья (петрушки, сельдерея), репчатый лук, лавровый лист, черный перец (горошком), посолить и продолжать варку до готовности.

Перед подачей на стол мясо выложить на блюдо, сверху посыпать зеленью петрушки и отдельно подать соус из терна или ткемали.

Жареное рубленое мясо с яйцом

Очищенную от сухожилий мякоть телятины разрезать на небольшие куски и пропустить вместе с луком через мясорубку или мелко нарубить ножом; подлить воды или бульона, положить на сковороду и тушить на слабом огне 10–12 минут. Потом добавить жир и, через 2–3 минуты, — соль, молотый перец, толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и эстрагона, залить взбитым яйцом и жарить до готовности яиц. Подать на стол в той же сковороде.

Телятины — 200 г, воды или бульона — 2 ст. ложки, лука репчатого — 1 головка, жира — 1 ст. ложка, зелень петрушки — 1–2 веточки, яиц — 1 шт.; эстрагон, черный и стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Жареное рубленое мясо с помидорным соусом

Мясо (телятину), предварительно отделенное от костей и сухожилий, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку. Потом смешать с мясом размоченный в воде хлеб, картофель, зелень петрушки, репчатый лук и чеснок и снова пропустить через мясорубку всю массу, после чего тщательно вымешать, добавив воду из-под размоченного хлеба (¼ стакана), сырое яйцо, соль и толченые — душистый перец, корицу, гвоздику, все это раскатать на продолговатые комочки (длиной в 6–8 см, диаметром — в 2 см.), обвалять их в пшеничной или кукурузной муке и жарить на раскаленной сковороде с маслом. В процессе жарения перевертывать их кухонным ножом, чтобы они равномерно обжарились со всех сторон (жарить 10–15 минут).

Отдельно приготовить соус: помидоры обмыть, нарезать, сварить, а потом протереть через сито (волосяное), чтобы не осталось зерен.

Две луковицы (средней величины) мелко нашинковать, положить в чистую кастрюлю, добавить топленое масло и хорошо тушить. Потом влить в тушеный лук протертые помидоры и варить до тех пор, пока масса не загустеет.

Во время варки добавить истолченные вместе зелень кинзы, стручковый перец, чеснок и соль, а также мелко нарезанную зелень петрушки.

Приготовленным таким способом соусом поливается мясо перед подачей на стол; по желанию соус может быть подан и отдельно, в соуснике.

Таким же образом, можно приготовить это кушанье из говядины или баранины.

Мяса — 500 г, хлеба белого — 50 г, лука репчатого — 1 головка, картофеля — 1 шт., яиц — 6 шт., муки — сколько потребуется, масла — 2–3 ст. ложки, зелени петрушки — 1 веточка; чеснок, корица, гвоздика, душистый перец и соль — по вкусу.

Для соуса:

Помидоров — 700 г, масла — ½ ст. ложки, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 1 веточка; чеснок, зелень петрушки, перец стручковый и соль — по вкусу.

Телячье жаркое

Взять кусок телятины от почечной части вместе с почкой или заднюю телячью ногу, весом приблизительно в 1,5–2 кг, промыть и протереть чесноком с солью. Затем уложить на противень, поставить в не очень горячий духовой шкаф и, постепенно усиливая огонь, жарить до готовности (приблизительно 1½-2 часа).

Во время жарения время от времени поливать мясо вытекающим из него соком и смазывать чесноком (растертым с солью).

Готовое жаркое быстро нарезать ломтиками, уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Мясо можно жарить и с картофелем.

Баранина

Отварная молодая баранина (Хашлама)

Баранину нарезать на порционные куски, промыть их, положить в подсоленную кипящую воду и поставить варить (не менее 1–1½ часа). Вода должна только покрывать мясо. Пену снимать до закипания.

Сварившееся мясо вынуть шумовкой, уложить на блюдо, немного остудить и подать на стол.

Молодую баранину можно варить в воде без соли, а солить, уже выложив на блюдо (горячее).

Отварная молодая баранина с чесночной подливкой

Баранину цельным куском обмыть, положить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой так, чтобы она едва покрыла мясо, и варить сперва на сильном, а затем на слабом огне до готовности.

Вареное мясо вынуть из кастрюли, нарезать порциями и положить в соответствующую глубокую посуду.

Бульон процедить, добавить чеснок, истолченный с небольшим количеством соли, и залить полученной подливкой вареное баранье мясо. Это блюдо можно подавать, как горячим, так и холодным.

Молодой баранины — 500 г, чеснока — 10–12 долек, бульона — ¾-1 стакан; соль — по вкусу.

Молодая баранина с айвой

Молодую баранину нарезать небольшими кусками, обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить на огонь. Появляющуюся пену снять шумовкой.

Айву очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Лук мелко нашинковать и хорошо прожарить в бараньем сале. Затем положить в лук айву и потушить.

Процеженным бульоном (½-¾ стакана) залить тушеную айву с луком и, подержав на огне 10 минут, добавить сахарный песок и тушить еще 3–5 минут, после чего переложить айву в кастрюлю с мясом и бульоном, посолить, заправить молотой корицей, мелко нарезанной зеленью кинзы и через 5 минут снять с огня.

Молодой баранины — 500 г, бараньего сала — 50 г, айвы — 2–3 шт., лука репчатого — 2–3 головки, сахарного песка — 1 ст. ложка, молотой корицы — ½ чайной ложки, зелени кинзы — 3–4 веточки; соль — по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью (А)

Жирную баранину промыть, нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить на огонь. Появляющуюся в начале закипания пену снять шумовкой. Через 1–1½ часа после того, как сода закипит, добавить мелко нарезанную и обмытую стручковую фасоль и продолжать варку. Затем прибавить нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, эстрагона, кинзы, зеленый лук, соль и варить до тех пор, пока мясо и фасоль не разварятся (приблизительно еще 20 минут). За 5-10 минут до окончания варки заправить кушанье толченым черным перцем и корицей.

При желании во время варки можно добавить помидоры, пропущенные через мясорубку или протертые сквозь сито.

Таким же образом это кушанье можно приготовить из говядины.

Жирного мяса (баранины) — 500 г, стручковой фасоли — 600 г, зелени петрушки, кинзы, эстрагона, базилика и чабера — по 2 веточки, зеленого лука — 2–3 перышка; корица, перец и соль — по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью (Б)

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и жарить в течение 20 минут, потом добавить мелко нарезанный лук и жарить еще 10–15 минут.

Очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли положить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком, посолить, залить горячей водой так, чтобы она покрыла продукты, и поставить тушить. По желанию, можно добавить зелень (нарезанный чабер и базилик). Когда фасоль хорошо разварится, кастрюлю снять с огня. Готовое кушанье переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, стручковой фасоли — 600 г, лука репчатого — 200 г, зелени петрушки — 2 веточки, зелени чабера и базилика по — 3–4 веточки; соль — по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью и мацони

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и хорошо прожарить, затем добавить нарезанную, очищенную от прожилок и промытую зеленую стручковую фасоль, залить водой так, чтобы вода покрыла продукты, и варить под крышкой до полной готовности. К концу варки добавить мелко нарезанный укроп и соль.

Готовые баранину и фасоль переложить на блюдо, полить сверху предварительно взбитым мацони и посыпать мелко нарезанным укропом.

Жирной баранины — 500 г, стручковой фасоли — 600–700 г, мацони ½ литра; укроп и соль — по вкусу.

Баранина с фасолью (в зернах)

Фасоль (в зерне) и мелко нарезанный репчатый лук положить в кастрюлю, залить водой (5–6 стаканов) и варить до готовности (2½-3 часа). За 10–15 минут до окончания варки добавить стручковый перец, соль и мелко нарезанную зелень кинзы.

Тем временем жирную баранину обмыть, нарезать на маленькие куски, положить в кастрюлю с мелко нарезанным репчатым луком (1 головка) и хорошо прожарить.

Готовую фасоль соединить с поджаренной бараниной, перемешать, поварить еще 10 минут и снять с огня.

Жирной баранины — 500 г, фасоли (в зерне) — 500 г, лука репчатого — 3 головки, зелени кинзы — 3–4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Тушеная баранина с баклажанами и помидорами

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, обмыть холодной водой, сложить в кастрюлю и прожарить. Затем

добавить нашинкованный репчатый лук и еще раз прожарить с луком.

Баклажаны обмыть, разрезать вдоль на крупные куски и разложить поверх поджаренного мяса.

Помидоры обмыть, нарезать, пропустить через мясорубку, залить ими содержимое кастрюли и варить 50–60 минут, прибавляя по вкусу соль и перец (стручковый).

Перед подачей на стол всыпать в кастрюлю мелко нарезанную зелень петрушки.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 300 г, баклажан — 500 г, помидоров — 800 г; стручковый перец, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Тушеная баранина в гранатном соусе

Жирную баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками, положить на горячую сковороду с курдючным салом, хорошо обжарить со всех сторон и сложить в чистую кастрюлю, добавив по вкусу соль и перец.

На сковороду, на которой жарилось мясо, вылить стакан воды и, как только вода закипит, слить ее, помешивая, в кастрюлю с мясом и тушить на небольшом огне 15–20 минут. Затем отлить весь сок, добавить к нему предварительно выжатый гранатный сок, мелко нашинкованный репчатый лук, толченую зелень кинзы и перемещать.

Мясо уложить на блюдо и залить подготовленным соусом.

Жирной баранины — 500 г, курдючного сала — 50 г, гранатного сока — ¼-⅓ стакана, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 1 веточка; перец и соль — по вкусу.

Тушеная баранина с рисом

Жирную баранину (грудинку) обмыть, нарезать на куски, положить на сковороду и поджарить на слабом огне так, чтобы ломтики грудинки слегка подрумянились, но остались мягкими. Готовое мясо положить в кастрюлю, прибавить очищенный, нарезанный лук, слегка поджаренный на оставшемся от жарения мяса жире, влить 1½ стакана горячей воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать рис, посолить и тушить на слабом огне под крышкой, не размешивая до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3–4 головки, риса — ¾-1 стакан; соль — по вкусу.

Баранина с алычой (А)

Баранину, нарезанную на куски, посыпать солью и молотым черным перцем, положить в кастрюлю с жиром и жарить до образования на поверхности румяной хрустящей корочки.

Тем временем репчатый лук нарезать кружками, обвалять в пшеничной муке, посолить и поджарить в большом количестве жира.

Алычу ошпарить и, удалив косточки, соединить с поджаренным мясом.

Дав закипеть, мясо снять с огня, переложить на блюдо и сверху посыпать подготовленным луком и измельченной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, жира — 50-100 г, лука репчатого — 3–4 головки, пшеничной муки — ½ ст. ложки, алычи — 300 г; зелень петрушки, перец и соль — по вкусу.

Баранина с алычой (Б)

Жирную баранину, нарезанную на куски, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо прожарить вместе с бараниной до готовности. Во время жарения добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки) и алычу (предварительно удалив косточки).

Жирной баранины — 500 г, репчатого лука — 300 г, алычи — 500 г; молотый черный перец, зелень (кинзы и петрушки) и соль — по вкусу.

Баранина с морковью

Баранину нарезать очень мелкими кусочками и жарить 10–15 минут, а потом тушить, добавив курдючное сало, пропущенное через мясорубку (или очень мелко нашинкованное), нашинкованный репчатый лук, картофель, нарезанный крупными кубиками, и полстакана воды.

Доведя картофель до состояния полуготовности, кушанье посолить, добавить нарезанные морковь, помидоры (очищенные от кожицы и семян), зелень кинзы и петрушки, чеснок и снова тушить под крышкой до готовности всех продуктов.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 50 г, лука репчатого — 4 головки, картофеля — 3–4 шт., моркови — 3 шт., помидоров — 200 г; зелень кинзы и петрушки, чеснок и соль — по вкусу.

Баранина с овощами (А)

Разрубленную на куски жирную баранину (грудинку), нарезанные стручки фасоли, нашинкованный репчатый лук, букетик зелени сельдерея и петрушки, залить кипящей водой так, чтобы покрыть продукты, и варить, снимая пену с поверхности бульона.

К полуготовому мясу добавить нарезанные овощи: сырой картофель, помидоры (очищенные от кожицы и семян), баклажаны, болгарский перец и варить под крышкой до готовности всех продуктов. Перед окончанием варки удалить букетик зелени, кушанье посолить и всыпать в него измельченную зелень кинзы.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, стручковой фасоли — 200 г, помидоров — 300 г, болгарского перца — 2 шт., баклажан — 1 шт., картофеля — 4 шт.; зелень сельдерея, петрушки, кинзы и соль — по вкусу.

Баранина с овощами (Б)

Баранину (грудинку) разрубить на куски, посолить и вместе с нашинкованным репчатым луком обжарить в сале на сковороде до образования хрустящей румяной корочки. Обжаренное мясо поместить с луком в чистую кастрюлю, положить туда же нарезанные помидоры, баклажаны, стручки болгарского перца, посолить и тушить под крышкой до полной готовности.

При тушении добавить толченый чеснок, измельченную зелень петрушки и кинзы.

Мяса бараньего — 500 г, сала бараньего — 50 г, лука репчатого — 4–5 головок, болгарского перца — 3 шт., баклажан — 2–3 шт., помидоров — 700 г; чеснок, зелень и соль — по вкусу.

Баранина тушеная с орехами

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в кастрюлю и поджарить. Вытекший при поджаривании мяса сок слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать, положить в мясо и еще раз его прожарить уже с луком, а потом добавить немного уксуса.

В мясной сок положить истолченные вместе — грецкие орехи, чеснок, соль, зелень кинзы, стручковый перец и все это хорошо размешать. Полученную массу присоединить к жареному мясу и тушить все вместе до тех пор, пока мясо не вберет в себя весь сок.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки и нашинкованным зеленым луком.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 200 г, винного уксуса — 1–2 ст. ложки, очищенных грецких орехов 200 г; чеснок, зелень кинзы, стручковый перец, петрушка, зеленый лук и соль — по вкусу.

Рагу из баранины с овощами

Жирную баранину нарезать на куски и прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Отдельно сварить стручковую фасоль.

Нарезав морковь, зелень петрушки, баклажаны, потушить с бараньим салом. Добавить помидоры (очищенные от кожицы и нарезанные на части) и снова тушить до готовности, а затем соединить с поджаренным мясом и вареной фасолью, заправить молотой корицей и гвоздикой, толчеными стручковым перцем и чесноком и посолить.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 4 головки, стручковой фасоли — 300 г, моркови — 3 шт., баклажан — 2 шт., помидоров — 300–500 г, зелени петрушки — 3–4 веточки; молотые корица и гвоздика, стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Баранина с сушеным кизилом

Жирную баранину нарезать кубиками, посыпать солью, добавить очень мелко нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить.

Сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду (½ стакана), потушить, соединить с поджаренным мясом и снова тушить еще минут 10–15.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, сушеного кизила (без косточек) — 100 г; соль — по вкусу.

Чахохбили из баранины (А)

Жирную баранину нарезать кусками, положить в кастрюлю и жарить 20 минут, после чего добавить нашинкованный репчатый лук и вместе с мясом хорошо потушить. Затем добавить предварительно разваренные и протертые через сито помидоры, посолить и тушить до готовности мяса.

К концу тушения добавить по вкусу мелко нарезанной зелени (кинзы, петрушки, укропа, эстрагона, мяты, чабера и базилика).

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 500 г, помидоров — 800-1000 г; зелень и соль — по вкусу.

Чахохбили из баранины (Б)

Жирную баранину нарезать кусками, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить. Во время жарения добавить нарезанный сырой картофель.

Свежие помидоры погрузить на 1–2 минуты в кипяток, снять с них кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю с мясом и варить 15–20 минут. Затем добавить толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, посолить и через 5 минут снять с огня.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 4 головки, картофеля — 2–3 шт., помидоров — 500 г; чеснок, стручковый перец, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Баранина с айвой и вином

Баранину (мякоть) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить пропущенное через мясорубку курдючное сало, нашинкованный лук и хорошо прожарить. Обжаренное мясо залить белым вином с водой так, чтобы мясо было покрыто, и тушить еще 50 минут.

Айву очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать небольшими тоненькими дольками, положить в кастрюлю с мясом, посолить и тушить до полной готовности мяса.

При подаче на стол посыпать сверху зеленью кинзы пли петрушки.

Мяса бараньего — 500 г, айвы — 400 г, лука репчатого — 2 головки, курдючного сала — 50 г, белого вина — 1½ стакана; соль и зелень — по вкусу.

Жареная баранина с гранатом (А)

Жирную баранину обмыть, нарубить на небольшие куски, положить в кастрюлю и поджарить. При жарении мяса, выделяется сок; его надо слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в мясо, которое еще раз хорошо прожарить с луком, после чего залить мясным соком, добавить по вкусу соль, молотый черный перец и тушить в течение 10–15 минут.

Тем временем с граната снять кожуру и тщательно выбрать целые зерна.

В тушеное мясо положить зерна граната, осторожно размешать (чтобы зерна граната не помялись) и посыпать сверху мелко нашинкованным сырым луком.

Это блюдо можно приготовить и из говядины.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 300 г; гранат, черный перец и соль — по вкусу.

Жареная баранина с гранатом (Б)

Жирную баранину нарезать на куски, положить в кастрюлю, посыпать солью и прожарить до готовности. Затем добавить мелко нарезанную зелень кинзы и стручковый перец (сладкий) и через 2–3 минуты снять с огня, переложить на блюдо, посыпать мелко нашинкованным сырым репчатым или зеленым луком и зернами граната.

Жирной баранины — 500 г, зелени кинзы — 4–5 веточек, лука репчатого — 2 головки; зерна граната и соль — по вкусу.

Фрикадельки из баранины, зажаренные на сковороде

Баранину (мякоть) нарезать небольшими кусочками и, добавив репчатый лук (1 головку), зелень кинзы и предварительно намоченный сушеный кизил (50 г), пропустить два раза через мясорубку, приправить солью и молотым черным перцем, соединить со взбитыми яйцами и тщательно вымешать. Полученную массу разделать на небольшие шарики (фрикадельки), сплющить их ножом и прожарить с обеих сторон на разогретой с маслом сковороде.

На горячую сковороду с маслом положить сушеный кизил и, когда он разбухнет, прибавить к нему нашинкованный репчатый лук (2 луковицы) и потушить.

Жареные фрикадельки выложить на блюдо с гарниром из тушеного в луке кизила.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, сушеного кизила — 150 г, масла — 150 г, яиц — 2 шт., зелени кинзы — 1 веточка; черный перец и соль — по вкусу.

Чанахи (А)

Жирную баранину нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружочками — репчатый лук. Надрезать цельные баклажаны и заложить в них

курдючное сало с солью и молотым черным перцем (можно также добавить и мелконарезаной разной зелени).

В глиняную обливную посуду (горшок) положить подготовленные куски мяса, затем картофель, сверху уложить баклажаны, а на них — лук, цельные помидоры, посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить немного стручкового перца к соли. Залив все это помидорным соком, поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Подать на стол в той же посуде.

Жирной баранины — 500 г, картофеля — 500 г, баклажан — 5–6 шт., курдючного сала — 30 г, лука репчатого — 4–5 головок, помидорного сока — 1 стакан, помидоров — 500 г; молотый черный перец, стручковый перец, зелень и соль — по вкусу.

Чанахи (Б)

В глиняную обливную посуду положить посыпанный солью, нарезанный дольками картофель, затем баклажаны с курдючным салом (с солью и молотым перцем), а поверх всего — целым куском обмытую и посыпанную солью баранину, залить все это одним стаканом воды, поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Подать на стол в той же посуде.

Баранины — 500 г, картофеля — 800-1000 г, баклажан — 5–6 шт., курдючного сала — 30–50 г; черный перец и соль — по вкусу.

Чанахи (В)

В глиняную обливную посуду (горшок) положить кусками нарезанную, посыпанную солью жирную баранину, затем баклажаны с курдючным салом, солью, молотым черным перцем и разной зеленью, очищенный, нарезанный кружочками репчатый лук, влить стакан воды и поставить в духовой шкаф. Доведя кушанье почти до полуготовности добавить крупно нарезанный картофель, цельные помидоры и, сделав посередине маленькое углубление, всыпать рис и вновь поставить в духовой шкаф, чтобы довести до готовности. Подать в той же посуде.

Жирной баранины — 500 г, курдючного сала — 30 г, баклажан — 4–5 шт., картофеля — 3 шт., репчатого лука — 2–3 головки, помидоров — 4–5 шт., риса — ½-¾ стакана; черный перец, зелень и соль — по вкусу.

Мясо, зажаренное целым куском (Тапа)

Крупный кусок баранины (окорок, лопатку, корейку,

грудинку, почечную часть) обмыть, очистить от сухожилий, посолить, положить на противень или сковороду и поставить жарить в духовой шкаф или в печь.

Во время жарения, через каждые 10–15 минут, поливать мясо вытекающим из него соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или горячей воды.

Тем временем сырой картофель очистить, крупно нарезать и обмыть.

Несколько баклажан в кожуре хорошо вымыть, сделать на каждом посередине маленький продольный неглубокий надрез, в который всыпать немного соли и перца и вложить маленький кусочек курдючного сала, посыпанного солью, перцем и, по желанию, зеленью (петрушки, кинзы, мяты и т. д.).

После 20–30 минут жарения добавить на противень к мясу подготовленный картофель и баклажаны, а еще через 10–15 минут — промытые целые помидоры и продолжать жарить до готовности мяса (для определения готовности кусок мяса прокалывают поварской иглой: если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок — прозрачен).

Готовое мясо снять с противня, нарезать кусками поперек волокон, уложить на блюдо, по краям расположить жареный картофель, баклажаны, помидоры, сверху полить соком, который образовался во время жарения мяса посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На стол это кушанье, со всем гарниром, можно подавать в той же посуде, в которой оно жарилось.

Таким же образом можно приготовить тапу из говядины.

Баранья нога, жаренная на противне с чесноком

Вымыть тщательно часть задней ноги (барана или барашка), очистить от пленок, посолить и дать немного полежать. Затем нашпиговать чесноком, положить на противень, поставить в духовой шкаф на средний огонь и жарить до образования хрустящей корочки. Во время жарения жаркое нужно поливать время от времени соком, стекающим на противень.

Готовое жаркое нарезать ломтиками. Подать к нему отдельно в соуснике чесночную подливку, которая готовится следующим образом: хорошо истолочь 5–6 долек чеснока с солью, а затем развести холодной кипяченой водой (½-¾ стакана).

Шилаплави (А)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, положить в

кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить. Появившуюся при кипении пену снять шумовкой. Добавив одну луковицу, тщательно перебранный и промытый рис и соль, варить два часа. Затем всыпать немного молотого черного перца, дать закипеть и снять с огня. Переложив кушанье на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, риса — 1 стакан, лука репчатого — 1 головка, зелени петрушки — 2 веточки; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Шилаплави (Б)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, посыпать солью и оставить на 30 минут в закрытой посуде. Тем временем влить в кастрюлю воду и, когда она закипит, опустить в нее подготовленное мясо (вода должна только покрывать мясо и варить до полуготовности). Появившуюся во время кипения пену снять шумовкой. Затем всыпать в ту же кастрюлю перебранный и промытый рис и продолжать варку до готовности. К концу варки добавить молотый черный перец и тмин.

Баранины — 500 г, риса — 1 стакан; молотый черный перец, тмин и соль — по вкусу.

Шилаплави (В)

Баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанное курдючное сало, мелко нарезанный репчатый лук, нарезанную зелень (кинзы и петрушки) и все вместе снова потушить. Потом положить замоченный в воде рис, посолить, влить столько воды, чтобы она покрыла содержимое кастрюли, и варить до готовности.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 2 головки, риса — 1 стакан, зелени кинзы — 4–5 веточек, петрушки — 3 веточки; соль — по вкусу.

Толма

Толма из баранины или говядины

Мясо (баранину или говядину), отделенное от костей и сухожилий, промыть в холодной воде, нарезать небольшими кусками и вместе с репчатым луком и зеленью кинзы пропустить через мясорубку. Потом добавить сырой рис, молотый черный перец, соль, взбитое яйцо и все тщательно вымешать.

Целые листья капусты продержать в кипящей воде в течение 3–5 минут, потом вынуть из воды и охладить. В каждый лист капусты завернуть мясной фарш, сложить в невысокую кастрюлю плотными рядами. Затем добавить помидоры, предварительно ошпаренные, очищенные от кожицы и семян и нарезанные дольками или сваренные и пропущенные через дуршлаг (можно также применить томат-пюре), и варить под крышкой на слабом огне (1½-2 часа).

Когда толма будет готова, выложить ее на блюдо и залить полученным при варке соусом.

Баранины или говядины (мякоть) — 500 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 1 шт., капусты — 700 г, риса — ¼ стакана, помидоров — 800-1000 г; черный перец, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Толма из баранины (А)

Жирную баранину (мякоть) вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень кинзы, базилика, эстрагона, чабера, промытый рис, соль, молотый черный перец и все тщательно перемешать.

В ошпаренные кипящей водой и затем охлажденные целые листья капусты положить фарш, завернуть аккуратно, сложить рядами в кастрюлю и затем залить стаканом воды; сверху придавить чистым, обмытым плоским камнем (гнет), закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности (1½-2 часа)

Баранины жирной (мякоть) — 500 г, лука репчатого — 1 головка, зелень кинзы — 4 веточки, базилика — 3 веточки, эстрагона — 2 веточки, чабера — 1 веточка, риса — ½ стакана, капусты белокочанной — 800–900 г; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма из баранины (Б)

Жирную баранину (мякоть) вместе с зеленью кинзы (2 веточки) пропустить через мясорубку, затем добавить рис, толченый стручковый перец, толченые семена кинзы, имеретинский шафран, чеснок, сырое яйцо, репчатый лук (одна головка) и тщательно вымешать.

В ошпаренные кипящей водой и затем охлажденные целые листья капусты аккуратно завернуть фарш, уложить в кастрюлю, прослоив кружками репчатого лука, мелко нарезанной зеленью (кинзы, базилика) и зернами граната, залить помидорным соком и горячей водой, накрыть крышкой и варить до готовности (1½-2

часа).

Баранины жирной (мякоть) — 500–600 г, лука репчатого — 3–4 головки, зелени кинзы — 6–7 веточек, базилика — 4 веточки, риса — ½ стакана, яиц — 1 шт., капусты белокочанной — 800-1000 г, семян кинзы — ½ чайной ложки, помидорного сока — ¾ стакана, горячей воды — ¾ стакана; стручковый перец, имеретинский шафран, зерна граната и соль — по вкусу.

Толма летняя

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные лук, зелень кинзы, базилика и петрушки, молотый черный перец, перебранный и промытый рис, соль и все хорошо перемешать.

Зрелые помидоры, обмыть, нарезать положить в кастрюлю и варить 8-10 минут, а затем протереть через сито.

На баклажанах средней величины сделать небольшой долевой надрез, удалить семена и всыпать в отверстие немного соли.

Болгарский перец, обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблями, вынуть все семена, ошпарить кипятком и положить в сито.

Крепкие помидоры средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, не нарушая целости помидоров, и всыпать внутрь немного соли.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и нарезать тоненькими ломтиками.

Подготовленные помидоры, баклажаны и перец заполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными с них верхушками.

На дно невысокой кастрюли положить обваленные кости (очищенные от мяса), затем уложить рядами — сначала баклажаны, потом нарезанные ломтиками яблоки, потом фаршированный перец и помидоры. Все залить помидорным соусом и варить под крышкой до полной готовности (1–1½ часа).

Баранины — 600 г, риса — 100 г, баклажан — 5 шт., помидоров — 6 шт., и 500 г, — для соуса, перца — 6 шт., яблок — 300 г; лука репчатого — 1 головка, зелени кинзы — 3 веточки, базилика и петрушки — по 2 веточки; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма из айвы и яблок с фаршем из баранины

Баранину (мякоть) вместе с жиром пропустить через мясорубку, а из костей сварить немного бульона.

Перебранный и промытый рис смешать с мясом, добавив мелко нарезанный лук, зелень кинзы, толченый стручковый перец и соль.

Крепкие яблоки и айву средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину с семенами. Подготовленные таким образом фрукты наполнить фаршем, накрыть срезанными верхушками, уложить рядами в невысокую кастрюлю, добавив сливы без косточек; затем влить туда два стакана бульона, сваренного из костей, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне до готовности (приблизительно 1–1½ часа).

Баранины жирной — 500 г, айвы — 800 г, яблок — 800 г, риса — 60 г, лука репчатого — 1 головка, слив (кислых) — 300 г, зелени кинзы — 3 веточки: стручковый перец и соль — по вкусу.

Толма с фаршем из вареной говядины

Жирную отварную говядину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, молотый черный перец и хорошо перемешать.

Очистить кочан капусты от зеленых и загрязненных листьев и вырезать кочерыжку. Подготовленную таким образом капусту сварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем отделить листья и, выкладывая их на чистую доску, слегка отбить тяпкой. На каждый лист капусты положить подготовленный фарш, завернуть, уложить в один ряд на сковороду с жиром и обжарить с обеих сторон. Затем уложить толму в неглубокую кастрюлю, добавить немного бульона или воды и тушить на слабом огне 10–15 минут. Готовую толму переложить на блюдо и залить взбитым мацони.

Мяса говяжьего (вареного) — 200 г, капусты — 300–400 г, лука репчатого — 2 головки, масла — 50–70 г, мацони — ½ литра; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма из баранины с яблоками и изюмом

Мякоть баранины обмыть холодной водой, нарезать кусками и пропустить через мясорубку, добавить нарезанную зелень кинзы и базилика, очищенный и промытый изюм и еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу вымешать, добавив соль и рис.

Листья капусты продержать в кипятке 5–7 минут, потом вынуть и охладить.

В каждый лист завернуть приготовленный мясной фарш и положить в кастрюлю, прослоив нарезанными кружками репчатым луком и ломтиками яблок или айвы. Затем все залить водой или пропущенными через мясорубку помидорами так, чтобы жидкость слегка их покрыла и варить под крышкой до готовности (1½-2 часа).

Баранины (мякоть) — 500 г, риса — 50 г, капусты — 700 г, изюма — 50 г, зелени кинзы и базилика — по 2 веточки, лука репчатого — 250 г, яблок или айвы — 300 г; соль — по вкусу.

Толма из печенки

Очищенную, обмытую печенку зажарить на вертеле, затем очень мелко нарезать, добавить мелко нарезанную зелень кинзы и эстрагона, нашинкованный лук, молотый черный перец, сушеный барбарис, соль и хорошо перемешать.

Оболочку, покрывающую внутренности рогатого скота, обмыть холодной водой, нарезать на квадратные куски, завернуть в них подготовленный фарш, уложить в сотейник и, добавив ½-¾ стакана бульона или воды, тушить до готовности, пока оболочка не подрумянится.

Печенки — 500 г, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы и эстрагона — по 3 веточки; молотый черный перец, молотый сушеный барбарис и соль — по вкусу.

Толма из свинины с квашеной капусты

Кочан квашеной капусты опустить в кипящую воду на 5 минут, затем вынуть из воды и после того, как вода стечет, разобрать на листья; утолщенные стебли слегка отбить тяпкой.

Мякоть свинины вместе с жиром пропустить через мясорубку, посолить, добавить молотый черный перец, сырое яйцо, очень мелко нашинкованный репчатый лук и перемешать.

В подготовленные листья капусты завернуть мясной фарш, уложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы только покрыть ее содержимое, и варить под крышкой.

Промытый сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду (½ стакана), дать покипеть 10 минут, а затем соединить с толмой и варить до полной готовности.

Квашеной капусты — 1 кг, свинины (мякоть) — 300–500 г, жира свиного — 50 г, лука репчатого — 1 головка, сушеного кизила (без косточек) — ¾ стакана, яиц — 1 шт.; молотый черный

перец и соль — по вкусу.

Толма из виноградных листьев (А)

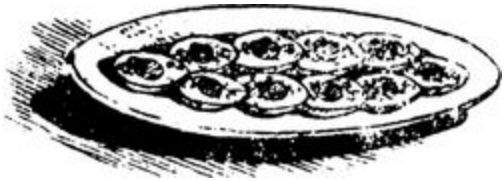
Говядину или баранину (мякоть с жиром) нарезать кусками и вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку, потом добавить молотый черный перец, соль, взбитое яйцо и все тщательно перемешать.

Виноградные листья (рис. № 1) залить кипятком и оставить в горячей воде на 6–8 минут, потом вынуть из воды и охладить.

На каждый виноградный лист положить комочек мясного фарша величиной с грецкий орех (рис. № 2 а, б) и, завернув наподобие голубца, уложить в невысокую кастрюлю, залить водой так, чтобы она слегка покрыла приготовляемое кушанье, и поставить варить на 1½-2 часа.

Кислое молоко (мацони) влить, а чистую салфетку и подвесить, чтобы стекла сыворотка; можно сделать и так: влить мацони в подходящую для этого посуду и накрыть чистой салфеткой; когда салфетка вымокнет выжать ее и повторить эту процедуру несколько раз. Подготовленное таким образом мацони хорошо взбить.

Готовое кушанье выложить на блюдо и залить взбитым мацони, посыпать сахарной пудрой и толченой корицей (рис. № 3).



Жирной баранины или говядины (мякоть) — 500 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 1 шт., виноградных листьев — сколько потребуется, кислого молока (мацони) — 1 литр; сахарная пудра, молотая корица, молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма из виноградных листьев (Б)

Баранину отделить от костей, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Перебранный рис, мелко нарезанные лук и зелень кинзы, чабера, базилика и молотый черный перец смешать с мясом и посолить.

Очищенные, обмытые виноградные листья обдать кипятком и охладить, после чего в каждый виноградный лист завернуть мясной фарш. На дно кастрюли положить обваленные кости, а сверху плотными рядами уложить толму. Затем влить в кастрюлю воды, закрыть крышкой и варить до готовности (1½-2 часа).

Тем временем истолочь с солью чеснок, положить его и мацони и хорошо взбить.

Готовое кушанье переложить на блюдо и сверху полить подготовленным мацони.

Баранины жирной — 500 г, риса — ¼ стакана, лука репчатого — 1 головка, зелени кинзы — 3 веточки, чабера и базилика — по 2 веточки, мацони — ½ литра; чеснок, черный перец и соль — по вкусу.

Купаты и хинкали

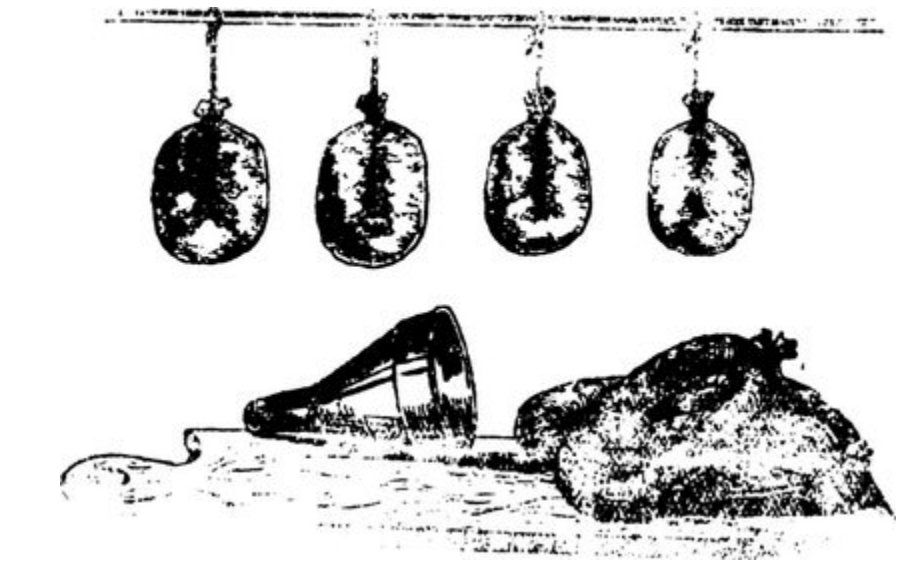
Купаты

Мякоть свинины или говядины (или их смесь — 700 г свинины и 300 г говядины) нарезать мелкими кусочками, добавить сало, репчатый лук и пропустить через мясорубку. Потом добавить соль, молотый черный перец (по желанию, немного корицы), толченый чеснок и хорошенько вымешать рукой, подлив немного холодной воды или бульона. Затем добавить зерна граната или барбариса и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Оболочкой для приготовленного фарша служат хорошо промытые говяжьи или свиные кишки.

Очищенные, промытые кишки вымочить в воде. Заполнение

фаршем происходит при помощи маленькой лейки (рис. № 4), конец которой вводится в кишку. Заполнять следует не очень плотно, чтобы при жарении купаты не лопнули.



Приблизительный размер купат — 20–30 см; концы перевязываются шпагатом и соединяются, что придает купатам форму подковки.

Готовые купаты надевают на палку, как показано на рисунке, и на одну минуту опускают в кипящую воду.

Вынув из воды, купаты следует остудить и хранить на воздухе (сохраняются до двух недель).

Перед употреблением в пищу, купаты надо положить на сковороду с разогретым жиром, прожарить с обеих сторон и подать на стол в горячем виде.

Купаты можно приготовить и без барбариса или зерен граната.

Говядины или свинины — 1 кг, сала — 100 г, лука репчатого — 2 головки, кишок — сколько потребуется; молотый черный перец, чеснок, зерна граната или барбариса и соль — по вкусу.

Купаты, приготовленные из свиных внутренностей

Свиные кишки промыть проточной водой, снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два-три раза прочистить солью, потом промыть водой, прочистить несколько раз кукурузной мукой и еще хорошо промыть.

Подготовленные таким образом кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и, дав закипеть, воду

слить. К кишкам добавить легкие, печень, залить кипящей водой и поставить варить. Вареные продукты мелко нашинковать.

Стручковый перец, чеснок и зелень кинзы хорошо истолочь с солью, затем добавить истолченные сушеный чабер, семена кинзы, сухие сунели, перемешать, соединить с нашинкованными свиными внутренностями и все тщательно перемешать. Потом добавить зерна граната и снова осторожно перемешать. В остальном поступить так, как указано в предыдущем рецепте.

Купаты, приготовленные на скорую руку

Мякоть свинины нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком (одна головка). Потом добавить соль, молотый черный перец, толченый стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, толченый чеснок, сырое яйцо и хорошо вымешать. Затем положить зерна граната или барбариса и снова осторожно перемешать, чтобы не помять зерен.

Из полученной массы сформовать небольшие шарики, а затем придать им форму сигарет. Подготовленное таким образом мясо обжарить с обеих сторон на разогретой со своим жиром сковороде. Затем уложить их на блюдо, сверху посыпать шинкованным репчатым сырым луком, зернами граната или толченым барбарисом (сушеным). К этому кушанью отдельно в соуснике можно подать гранатный сок (¼ стакана) с небольшим количеством соли и толченой зеленью кинзы (2 веточки).

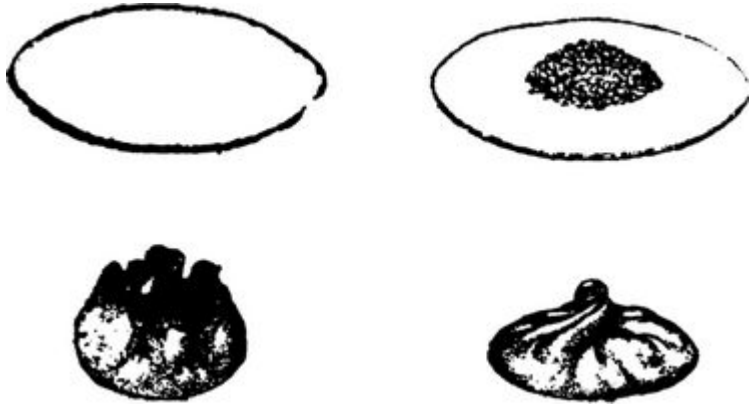
Мяса (мякоть) с жиром — 500 г, лука репчатого — 2 головки, молотых корицы и гвоздики — ½ чайной ложки, молотого черного перца — ¼ чайной ложки, чеснока — 1 долька; зерна граната или барбариса, стручковый перец и соль — по вкусу.

Хинкали

Мякоть баранины или свинины (или смесь — 300 г говядины и 200 г свинины) с жиром нарезать кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Потом всыпать в мясо молотый черный перец, посолить и тщательно вымешать, добавив примерно ½ стакана теплой воды, т. е. столько, сколько вберет в себя рубленое мясо.

На деревянную доску просеять пшеничную муку, собрать холмиком, сделать в нем углубление, в которое влить 1 стакан воды, добавить щепотку соли и замесить некрутое тесто. Полученное тесто раскатать на доске тонким слоем, вырезать из него кружки, величиной с десертную тарелочку, положить на каждый такой кружок по ложке фарша и, собрав края, придать

требуемую форму (рис. № 5).



Подготовленные таким образом хинкали опустить в слегка подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении около 10–15 минут, пока они не всплывут на поверхность. Вынимают готовые хинкали шумовкой и подают на стол горячими.

Для фарша: баранины или свинины с жиром или смеси жирной говядины (300 г) и (200 г) свинины или баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Для теста: муки — сколько потребуется; соль — по вкусу.

Блюда из мясных субпродуктов

Тушеные внутренности рогатого скота

Внутренности рогатого скота (сердце, легкие, печень, почки, селезенку) хорошо промыть холодной водой; кишки промыть проточной водой, снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые вывернутые кишки два раза прочистить солью, потом снова промыть водой, прочистить кукурузной мукой и еще раз промыть.

Подготовленные таким образом кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и, дав закипеть, воду слить. К кишкам добавить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить кипящей водой и поставить варить.

Тем временем очистить репчатый лук, промыть, нашинковать, положить в другую кастрюлю, добавить жир и хорошо прожарить. Стручковый перец, зелень кинзы и чабера, хорошо истолочь в ступке вместе с солью, потом добавить по вкусу уксус и перемешать. Вареные внутренности горячими нарезать на мелкие куски, перемешать с толченой зеленью и опустить в кастрюлю с поджаренным луком. Накрыв крышкой, тушить 10–15 минут,

после чего снять с огня. Подавать кушанье горячим.

Тушеные свиные внутренности

Подготовить и сварить, как указано выше, свиные кишки, легкие, печень и почки.

Репчатый лук промыть, нашинковать, положить в чистую кастрюлю, добавить жир и хорошо потушить. Вареные внутренности горячими нарезать на мелкие куски, опустить в кастрюлю с тушеным луком, затем добавить по вкусу — соль, толченные стручковый перец, семена кинзы, сушеный чабер, чеснок, сухие сунели, перемешать и тушить 5 минут. После этого снять с огня и подать горячим.

Свиные внутренности с сунели

Подготовленные и сваренные, как указано выше, свиные кишки, сердце, легкие, печень, селезенку нарезать горячими на очень мелкие куски, посолить, добавить сухие сунели (по вкусу), перемешать и подать.

Тушеные бараньи сердце и печень с эстрагоном

Бараньи сердце, печень и оболочку, покрывающую внутренности животного, промыть в холодной воде, нарезать.

Репчатый лук очистить, промыть, нашинковать положить в кастрюлю, туда же положить баранье сердце, печень и оболочку и хорошо потушить на слабом огне. Затем прибавить по вкусу соль, толченый перец, мелко нарезанный эстрагон, потушить еще 10 минут и снять с огня.

На сердце, печень и оболочку одного барана — лука репчатого — 500 г, эстрагона — 7 веточек: соль и черный перец (молотый) — по вкусу.

Бараньи или свиные сердце и печень с чабером

Бараньи или свиные сердце и печень промыть в холодной воде и нарезать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соответственно баранье или свиное сало, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Затем, добавив толченый чабер (сушеный) и молотый черный перец, выложить кушанье на блюдо, посыпать молотым барбарисом и подать горячим.

Бараньих или свиных сердца и печени с салом — 1 кг, лука

репчатого — 4 головки; сушеный чабер, черный перец, барбарис и соль — по вкусу.

Поджаренные бараньи или свиные сердце и печень с гранатом

Бараньи или свиные сердце и печень промыть, положить в кастрюлю, добавить соответственно баранье или свиное сало и тушить 15 минут. Затем всыпать мелко нашинкованный репчатый лук, соль и все прожарить до готовности.

В готовое кушанье добавить молотый черный перец, мелко нарезанную зелень (чабер, кинзы) и через 2–3 минуты снять с огня. Переложив кушанье на блюдо, посыпать зернами граната.

Бараньих или свиных сердца и печени — 500 г, жира — 100 г, лука репчатого — 4–5 головок; молотый черный перец, зелень (чабер, кинза), зерна граната и соль — по вкусу.

Печенка в гранатном соусе

Печенку обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, толщиной в сантиметр, посолить и жарить на разогретой сковороде с маслом.

Выжать из граната сок, добавить немного соли, толченый стручковый перец, очень мелко нарезанную зелень кинзы и перемешать.

Готовую печенку выложить на блюдо, полить соком, вытекшим из нее при жарении, и приготовленным гранатным соусом.

Печенки — 500 г, масла — 2–3 ст. ложки, гранатов — 4–5 шт., зелени кинзы — 3–4 веточки; соль и перец — по вкусу.

Печенка, тушенная с гранатом

Вышеуказанным способом подготовленную печенку нарезать ломтиками, посолить, пожарить на разогретой сковороде с жиром или маслом, а затем переложить в кастрюлю.

Лук очистить, нарезать кружочками, слегка поджарить на оставшемся от жарений печенки жире, после чего положить его в кастрюлю с печенкой, влить туда же несколько ложек горячей воды и тушить 10–15 минут. Потом добавить молотый черный перец, мелко нарезанную зелень кинзы, толченые семена кинзы, чеснок, стручковый перец, зерна граната, все перемешать и через 3–5 минут снять с огня.

Готовое кушанье выложить на блюдо, посыпать мелко

нарезанным сырым луком и зернами граната.

Печенки — 500 г, жира или масла — 70-100 г, лука репчатого — 4–5 головок; черный перец, семена и зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, зерна граната и соль — по вкусу.

Печенка тушеная

Печенку нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю и, периодически помешивая, подержать на огне до тех пор, пока вся жидкость не выкипит.

В отдельной посуде хорошо потушить нашинкованный лук с 50 г жира или сливочного масла, затем соединить его с печенкой, добавить 50 г жира или масла, толченый черный перец, соль и тушить до готовности.

Печенки — 500 г, жира или масла — 100 г, лука репчатого — 300 г; черный перец и соль — по вкусу.

Печенка жареная

Очищенную, обмытую печенку нарезать тонкими ломтиками, немного отбить, посыпать солью, обвалять в муке и поджарить со всех сторон в разогретом жире.

Готовую печенку уложить аккуратно на блюдо и на каждый ломтик положить очищенный лук, нарезанный кружочками и подрумяненный на оставшемся после жарения печенки жире.

Затем кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, и зернами граната и подать.

Печенки — 500 г, масла — 3–4 ст. ложки, лука репчатого — 2 головки; зелень петрушки, зерна граната и соль — по вкусу.

Селезенка с зеленью кинзы и винным уксусом

Очищенную от пленки и промытую в холодной воде селезенку (баранью, телячью или свиную) посолить и зажарить на вертеле или на сковороде, слегка смазанной жиром. Готовую селезенку нарезать на куски, уложить на блюдо и залить винным уксусом, смешанным с мелко нарезанной зеленью кинзы.

Селезенки — 500 г, зелени кинзы — 5–6 веточек, винного уксуса — ½ стакана; соль — по вкусу.

Отварной рубец под острым соусом

Свежий рубец тщательно вымыть в проточной воде, ошпарить кипятком, ножом соскоблить пленку и снова хорошо промыть и

холодной воде, потом нарезать крупными квадратными кусками, положить в кастрюлю, залить 5–6 стаканами холодной воды, добавить лук, лавровый лист, соль, зелень петрушки и варить примерно 4–5 часов.

Красный стручковый перец залить кипятком, чтобы вода только покрыла его, и оставить на несколько часов. Затем воду слить, перец положить в ступку и мелко истолочь с небольшим количеством каменной соли, потом добавить по вкусу зелень кинзы, чабера, базилика, укроп, чеснок и еще хорошо потолочь уже все вместе. Полученную массу опустить в процеженный бульон (¾ стакана), образовавшийся при варке рубца. Этим соусом залить вареный рубец, предварительно нарезав его маленькими кусочками. Хорошо добавить сухие сунели (по вкусу).

Это блюдо подается в горячем виде.

Его можно подать и холодным: в таком случае нарезанный мелкими кусочками вареный рубец надо смешать с подготовленной острой приправой, не разбавляя ее бульоном, и остудить.

Рубца — 500 г, зелени петрушки — 1 веточка, лука репчатого — 1 головка, лаврового листа — 1 шт., красного стручкового перца — 2–3 шт.; зелени кинзы, чабера, базилика, укроп, чеснок и соль — по вкусу.

Жареный рубец с барбарисом

Подготовленный и сваренный, как указано выше, рубец нарезать в виде лапши, посолить, посыпать перцем и обжарить в масле на разогретой сковороде; потом перемешать с обжаренным в масле нашинкованным репчатым луком и, пожарив еще 1–2 минуты, снять с огня.

Сушеный барбарис мелко истолочь, перемешать с готовым рубцом, сверху посыпать мелко нашинкованным сырым репчатым или зеленым луком.

Рубца — 500 г, масла — 1 ст. ложка, лука репчатого — 3 головки; черный перец, зеленый лук, барбарис и соль — по вкусу.

Говяжий язык с острым гарниром

Язык вычистить, тщательно обмыть, удалить слюнные железы, расположенные у основания языка (по обеим сторонам), еще раз обмыть, положить в кастрюлю с горячей водой и поставить варить. Когда язык будет почти готов, вынуть из кастрюли, опустить в холодную воду и немного охладить. Затем

снять с языка кожу, снова положить его в кипящий бульон и, дав покипеть 15 минут, добавить очищенные, промытые коренья (сельдерей, корень петрушки), морковь, репчатый лук, лавровый лист, соль и варить до полной готовности.

Сваренный язык нарезать поперек, немного наискось, тонкими широкими ломтиками, уложить на продолговатое блюдо и подать с гарниром, предварительно подготовив его следующим образом: очень мелко нарезать зеленый лук, стручковый перец, зелень (кинзу и укроп), натереть на терке хрен, добавить винный уксус, немного соли и все тщательно перемешать.

Язык можно подавать как горячим, так и холодным. В последнем случае язык следует охладить в бульоне, в котором он варился.

Говяжьего языка — 500 г, сельдерея, корня петрушки и моркови — по 1 шт., лука репчатого — 1 головка, лаврового листа — 1 шт., лука зеленого — 5 перышков, зелени кинзы — 4 веточки, укропа — 6 веточек, винного уксуса — ¼ стакана; стручковый перец, хрен и соль — по вкусу.

Блюда из птицы

Птица

Курица

Курица отварная с чесночной подливкой

Подготовленную целую куриную тушку хорошо вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и поставить варить. Появившуюся пену снять шумовкой.

Когда курица будет готова (что определяется прокалыванием мяса ножки), вынуть ее из кастрюли, слегка посолить, а потом нарезать на порционные куски и уложить в достаточно глубокую посуду.

Чеснок хорошо истолочь, развести куриным бульоном, посолить; этой подливкой залить готовую курицу.

Подливку можно подать и отдельно, в соуснике.

На одну курицу — бульона — ¾-1 стакан, чеснока — 10–12 долек; соль — по вкусу.

Курица отварная с ореховой подливкой

Курицу сварить вышеуказанным способом, а затем разрезать на части и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или хорошо истолочь в ступке, добавить толченый чеснок, толченые семена кинзы, соль и развести холодной кипяченой водой до густоты сметаны, а потом протереть сквозь сито. Этой подливкой залить курицу и посыпать зернами граната.

На одну курицу (средней величины) — очищенных грецких орехов — 2 стакана, чеснока — 12–15 долек, воды — сколько потребуется; семена кинзы и соль — по вкусу.

Тушеная курица с орехами (А)

Очищенную и промытую жирную куриную тушку разрубить на куски и хорошо потушить с мелко нарезанным репчатым луком. Затем добавить толченые грецкие орехи, имеретинский

шафран, черный перец, молотые корицу и гвоздику, мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки), влить винный уксус, перемешать, покрыть крышкой и тушить еще 10–15 минут.

На одну курицу — лука репчатого — 3 головки, очищенных грецких орехов (толченых) — 1 ст. ложка, зелени (кинзы и петрушки) — по 2 веточки, корицы — ½ чайной ложки, гвоздики — 3–4 шт., молотый черный перец — ¼ чайной ложки, винного уксуса — 3–4 ст. ложки; соли — по вкусу.

Тушеная курица с орехами (Б)

Очищенную и промытую жирную куриную тушку разрубить на куски и потушить.

Грецкие орехи, соль и зелень кинзы хорошо истолочь, выжать ореховое масло и перелить в отдельную посуду.

Толченые грецкие орехи, толченый чеснок, молотый черный перец, молотые корицу и гвоздику, мелко нарезанную зелень кинзы, винный уксус, перемешать, добавить к тушеной курице и продолжать тушить еще 10–15 минут. Затем выложить все на блюдо, сверху посыпать мелко нарезанным сырым луком, полить ореховым маслом и подать.

На одну жирную курицу — очищенных грецких орехов — 200 г, лука репчатого — 1 головка, зелени кинзы — 4 веточки, чеснока — 1 долька, винного уксуса — ½ стакана; молотый черный перец, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Курица со стручковой фасолью

Подготовленную и обмытую жирную куриную тушку разрубить на части, положить в кастрюлю и поджарить. Через 15 минут добавить очень мелко нарезанный репчатый лук и продолжать жарить. Затем добавить наломанную стручковую фасоль, залить кипящей водой так, чтобы она едва покрывала продукты, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности мяса и фасоли (приблизительно 40–60 минут).

Тем временем в отдельную кастрюлю положить тушеные, а затем протертые сквозь сито помидоры и варить их до загустения, после чего влить в кастрюлю с курицей и фасолью, добавить нарезанную зелень базилика, толченый стручковый перец, соль и варить 10 минут. Затем снять с огня и выложить на блюдо.

На одну жирную курицу — стручковой фасоли — 700–800 г, лука репчатого — 3–4 головки, помидоров — 500–600 г, базилика — 4–5 веточек; стручковый перец и соль — по вкусу.

Курица с алычой

Подготовленную, обмытую жирную куриную тушку нарезать на куски, положить в кастрюлю и хорошо зажарить, а потом залить кипящей водой так, чтобы вода только наполовину покрыла куски курицы, и тушить на слабом огне в закрытой кастрюле до готовности.

Алычу или ткемали потушить, а затем удалить косточки. За 15 минут до готовности курицы добавить репчатый лук, нарезанный кружочками, посолить, а перед окончанием тушения положить тушеную алычу или ткемали, толченые семена кинзы и стручковый перец и мелко нарезанный укроп.

На одну жирную куриную тушку (средней величины) — лука репчатого — 6–7 головок, алычи или ткемали — 1–1½ стакана, семян кинзы — ½ чайной ложки, укропа — 10–12 веточек; стручковый перец и соль — по вкусу.

Курица с яйцом

Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на масле.

Очищенную и промытую куриную тушку разрубить на небольшие куски и обжарить в кастрюле, затем добавить поджаренный лук, залить водой так, чтобы она только покрыла курицу, и варить несколько минут. Потом посолить, добавить мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки, вбить несколько яиц и довести до готовности.

На одну курицу — лука репчатого — 3–4 головки, масла — 30–50 г, зелени кинзы — 3–4 веточки, петрушки — 2 веточки, яиц — 3–4 шт.; соль — по вкусу.

Поджаренная курица с гранатом

Очищенную и промытую жирную куриную тушку нарезать на куски и обжарить в кастрюле. Сок, образовавшийся в процессе жарения, слить в чистую посуду. Затем к обжаренной курице присоединить кружочками нарезанный репчатый лук и, посолив поджарить все вместе до полной готовности, время от времени добавляя сок, выделившийся при жарении курицы. Под конец положить мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки, базилика, чабера, укропа), а перед подачей на стол добавить зерна граната.

На одну куриную тушку — лука репчатого — 4 головки, кинзы — 6 веточек, зелени петрушки — 7 веточек, базилика и чабера — по три веточки, укропа — 5 веточек; зерна граната и соль — по вкусу.

Жареная курица с орехами

Жирную куриную тушку разрубить на порционные куски и жарить. Сок, образовавшийся в процессе жарения, слить в чистую посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук и продолжать жарить. Затем положить в кастрюлю с курицей толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень мяты, соль и тушить 10–15 минут.

Яичные желтки развести сначала винным уксусом, а затем соком, выделившимся при жарении курицы. Полученный соус постепенно влить в кастрюлю с курицей, перемешать и снять с огня.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 100–200 г, 2 яичных желтка; винный уксус, чеснок, стручковый перец, зелень мяты и соль — по вкусу.

Курица с орехами и гранатом

Жирную куриную тушку нарезать на куски, обмыть, дать стечь воде, а затем положить в кастрюлю и зажарить. Во время жарения добавить очень мелко нарезанный репчатый лук. За 10 минут до готовности положить в кастрюлю с курицей разведенные в гранатном соке толченые грецкие орехи, толченные — чеснок, стручковый перец, семена кинзы и соль. Перед подачей готовое блюдо посыпать зернами граната.

На одну жирную курицу (средней величины) — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 100 г, гранатного сока — 1 стакан, семян кинзы — ½ чайной ложки; зерна граната, чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Курица с орехово-томатным соусом

Разделанную, тщательно промытую цельную курицу положить в кипящую воду и варить в закрытой посуде до полуготовности. Затем — вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, уложить на противень, подлить жира, снятого с бульона, поставить в духовой шкаф и жарить на слабом огне 30–40 минут. Во время жарения следует поливать курицу с ложки вытекающим соком и жиром и соскребать со стенок противня прикипевший сок.

Тем временем в отдельной посуде тушить помидоры, подлив ½ стакана воды. Тушеные помидоры протереть через дуршлаг,

процедить вместе с образовавшимся во время тушения соком, слить в чистую кастрюлю и варить до загустения. За 10 минут до готовности прибавить толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, семена кинзы и соль.

Подрумянившуюся курицу разрезать на части, уложить на глубокое круглое блюдо, залить густым помидорным соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать.

На одну жирную куриную тушку (средней величины) — помидоров — 1200–1500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, чеснока — 4–5 долек, семян кинзы — ½ чайной ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Курица в остром соусе

Не очень жирную, подготовленную куриную тушку положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить до полуготовности, добавив коренья (сельдерея и петрушки) и тертого чеснока.

Наполовину сваренную куриную тушку вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, уложить на противень, подлить жира, снятого с бульона, поставить в духовой шкаф и подрумянить. Бульон процедить.

Подрумянившуюся, но не совсем еще дожаренную курицу разрезать на части и сложить в чистую кастрюлю, залить бульоном вместе с жиром (1–1½ стакана), добавить лавровый лист, стручковый перец, лук, нарезанный кружочками и подрумяненный в жире, оставшемся после жарения курицы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить, примерно, 15–20 минут. Готовое кушанье выложить на глубокое блюдо, удалить лавровый лист, посыпать мелко нарезанной зеленью (кинзы, петрушки и укропа) и густо посыпать зернами граната.

На одну куриную тушку (средней величины) — кореньев (сельдерея и петрушки) — по 2 шт., чеснока — 3 дольки, лука репчатого — 3–4 головки, лаврового листа — 1 шт., кинзы — 3 веточки, зелени петрушки — 2 веточки, укропа — 4 веточки; зерна граната, стручковый перец и соль — по вкусу.

Отварная молодая курица под ореховым соусом

Подготовленную молодую курицу положить в кастрюлю с горячей водой (можно с потрохами), добавить одну целую луковицу, букетик зелени петрушки и варить до готовности.

Когда курица сварится, нарезать ее на порционные куски и уложить на блюдо вместе с потрохами (если они тоже сварены).

Очищенные грецкие орехи истолочь и пропустить через мясорубку, добавить истолченные вместе — зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль, добавить уксус, или гранатный сок, 3–4 стакана теплого бульона и хорошо перемешать.

Полученным соусом залить курицу.

На одну молодую курицу — очищенных грецких орехов — 300 г, лука репчатого — 1 головка; петрушки и кинзы, чеснок, стручковый перец, уксус или сок неспелого винограда или гранатный сок и соль — по вкусу.

Отварная молодая курица под гранатным соусом

Молодую курицу сварить вышеуказанным способом, разрезать на части и уложить на блюдо.

Выжать из граната сок, смешать с холодной кипяченой водой, добавить истолченные — чеснок, стручковый перец, семена кинзы. Полученным соусом залить курицу, а сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зернами граната.

На одну молодую курицу (средней величины) — гранатного сока — 1¼ стакана, холодной кипяченой воды — ½-¾ стакана, чеснока — 4–5 долек, семян кинзы — ½ чайной ложки; стручковый перец, зеленый лук, зерна граната и соль — по вкусу.

Чахохбили из молодой курицы

Тушку молодей курицы промыть и нарезать на небольшие куски.

Лук нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла и тушить на слабом огне пока лук не поджарится. Затем в лук положить куриное мясо, стручковый или молотый черный перец, соль, мелко нарезанную зелень кинзы и базилика, нарезанные дольками помидоры, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности птицы.

На одну молодую курицу — лука репчатого — 4 головки, масла — 2 ст. ложки, помидоров — 700–800 г, зелени кинзы — 4–5 веточек, базилика — 2–3 веточки; черный или стручковый перец и соль — по вкусу.

Молодая курица с эстрагоном

Разделанную, тщательно промытую молодую курицу разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю и, потушив 10 минут, добавить сливочное масло и продолжать тушить еще 15–20 минут. Образовавшийся во время тушения сок влить в

отдельную посуду. Тушеную курицу залить кипятком так, чтобы вода едва ее покрывала и варить под крышкой до готовности.

За 10 минут до готовности прибавить винный уксус, а затем мелко нарезанную зелень эстрагона, соль, яичные желтки, разведенные соком, выделившимся при тушении курицы, и все перемешать (держать на огне, не доводя до кипения).

На одну молодую курицу — масла сливочного — 50–70 г, винного уксуса — ¼ стакана, эстрагона — 8-10 веточек, яичных желтков — 2 шт.; соль — по вкусу.

Молодая курица с помидорами и яйцами

Подготовленную, обмытую курицу нарезать на куски, положить в кастрюлю и тушить 10 минут. Затем добавить масло, мелко нарезанный репчатый лук и все вместе хорошо прожарить, после чего положить нарезанные ломтиками помидоры, перемешать и тушить до загустения.

Яйца взбить, немного посолить, добавить очень мелко нарезанный зеленый лук, все перемешать, залить полученной приправой готовую курицу и держать на огне до готовности яиц. При желании можно добавить зелени кинзы.

На одну молодую курицу: помидоров — 3 шт., масла — 70-100 г, лука репчатого — 2 головки, зеленого лука — 2 перышка, яиц — 2–3 шт.; соль — по вкусу.

Молодая курица с орехами и яйцами

Подготовленную, обмытую молодую курицу обычным способом отварить или зажарить и нарезать на части.

Грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные репчатый лук, стручковый перец и укроп, зерна граната, винный уксус, разбавленный водой и, посолив, присоединить все это к нарезанной кусками курице. Потом выложить кушанье на глубокое круглое блюдо, посыпать мелко нашинкованной зеленью (эстрагоном и кинзой), зеленым луком и зернами граната, а по бокам разместить кружками нарезанные крутые яйца.

На одну молодую курицу (средней величины) — очищенных грецких орехов — 1 стакан, лука репчатого — 2 головки, винного уксуса — ¼-½ стакана, укропа — 4–5 веточек, кинзы — 2 веточки, яиц — 2 шт.; зерна граната, зеленый лук, стручковый перец, эстрагон и соль — по вкусу.

Молодая курица заварная с ореховой подливкой

Обмытую тушку молодой курицы обжарить так, как цыпленка-табака.

Нашинковать репчатый лук, положить в кастрюлю, добавить масла и тушить до мягкости.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с одной веточкой зелени кинзы и солью или пропустить через мясорубку. Потом из полученной массы выжать ореховое масло, налить в чистую посуду и накрыть крышкой.

Хорошо истолочь зелень кинзы, чеснок и стручковый перец, добавить толченые грецкие орехи, кукурузную муку и, залив 4–5 стаканами кипящей воды, хорошо перемешать, вылить в кастрюлю с тушеным луком и варить 10–15 минут.

Во время варки добавить по вкусу уксус, или гранатный сок, или сок зеленого (неспелого) винограда, а также молотые гвоздику и корицу.

Жареную курицу в горячем виде нарезать на небольшие куски, опустить в кипящую ореховую подливку и, дав еще раз закипеть, снять с огня.

Перед подачей на стол выложить на блюдо и полить сверху предварительно подготовленным ореховым маслом.

Это кушанье можно подавать в теплом или в холодном виде.

На одну молодую курицу — очищенных грецких орехов — 200 г, масла — 2 ст. ложки; лука репчатого — 200 г, кукурузной муки — 1 ст. ложка, гвоздики и корицы (молотых) — ¼ чайной ложки; зелень кинзы, чеснок, уксус, соки, стручковый перец и соль — по вкусу.

Цыплята

Чахохбили из цыпленка (А)

Тушку цыпленка промыть, нарубить на небольшие куски и еще раз промыть холодной водой. Потом положить в кастрюлю и тушить. Когда мясо выделит сок, слить его в чистую посуду и накрыть крышкой, а птицу продолжать тушить.

Тем временем нашинковать репчатый лук, положить его в кастрюлю с курицей, добавить масло и все вместе хорошо обжарить, помешивая, чтобы не подгорело.

Жареную птицу залить соком, выделившимся при тушении, прибавить нарезанный крупными кусками картофель, и все вместе снова тушить до тех пор, пока картофель не разварится.

За 5 минут до готовности всыпать молотый черный перец, соль и перемешать.

Это блюдо можно готовить и без картофеля.

Таким же способом можно приготовить курицу.

На одного цыпленка — лука репчатого — 300 г, масла — 100–150 г, картофеля — 3–4 шт.; черный перец и соль — по вкусу.

Чахохбили из цыпленка (Б)

Это блюдо готовится вышеуказанным способом, только без картофеля и черного перца. За 10 минут до готовности прибавляется толченый стручковый перец и, по вкусу, мелко нарезанная разная зелень (петрушка, кинза, укроп, базилик, чабер, эстрагон, немного мяты).

Так же можно приготовить курицу.

Чахохбили из цыпленка с помидорами

Тушку цыпленка промыть, нарезать кусками, вторично промыть в холодной воде и сейчас же откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем мясо положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить, помешивая время от времени, чтобы не пригорело.

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю с тушеной птицей, добавить масло и хорошо потушить до готовности мяса.

Помидоры нарезать, потушить, пропустить через дуршлаг и затем протереть через сито, влить в чистую кастрюлю и варить до тех пор, пока масса немного не загустеет. Тогда положить ее в кастрюлю, в которой тушится птица, и тушить еще 10–15 минут.

По желанию во время тушения можно прибавить картофель, по вкусу, стручковый перец и разную зелень (мелко нарезанную).

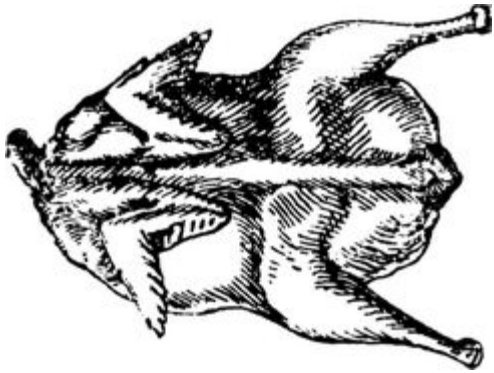
Вместо свежих помидоров можно употребить ¾ стакана томата-пюре с ½ стакана воды.

Так же можно приготовить блюдо из курицы.

На одного цыпленка — лука репчатого — 300–400 г, масла — 100 г, помидоров — 800-1000 г; соль — по вкусу.

Цыпленок-табака

Тушку цыпленка промыть, разрезать грудку вдоль, развернуть тушку по надрезу, сплющить (рис. 6), посолить со всех сторон и положить на разогретую сковороду с маслом. Вокруг на сковороде разместить обработанные потроха (печень, желудок), головку, ножки, сверху накрыть тарелкой, придавив какой-нибудь тяжестью, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковороды, и жарить на среднем огне 40–60 минут.



Когда одна сторона цыпленка обжарится, т. е. на ней образуется ровная румяная корочка, надо его перевернуть и поджарить с другой стороны.

Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареной картошкой, помидорами, отварным рисом, огурцами и т. д.) или с соусом (томатным, ореховым), подаваемым отдельно в соуснике.

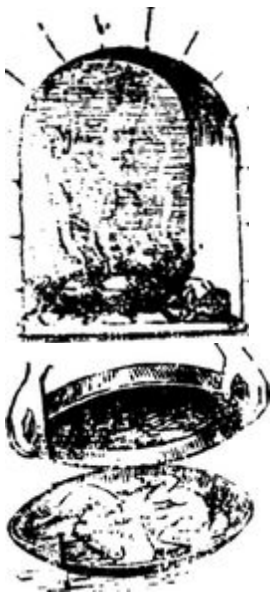
Цыпленок жареный в сухарях с гранатом

Подготовленную тушку цыпленка промыть, разрезать на четыре части, тщательно обсушить, посолить и тотчас же обвалять в муке, а затем, смочив в яйце, запанировать в сухарях и обжарить каждый кусок с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем обжаренные куски уложить на продолговатое блюдо так, чтобы создавалось впечатление цельного цыпленка, сбрызнуть гранатным соком, посыпать тертым чесноком и зернами граната, украсить листьями зеленого салата и подать.

На одного цыпленка: сливочного масла — 50–70 г, гранатного сока — ¼ стакана, чеснока — 2 дольки, яйцо — 1 шт., сухарей — сколько потребуется; зерна граната и соль — по вкусу.

Цыпленок жареный под чесночно-ореховым соусом

Подготовленную тушку цыпленка прожарить на сковороде, в духовке на вертеле или в кеци (рис. 6 а, б, в), потом нарезать на порционные куски и уложить на блюдо.



Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль и толченый чеснок, развести все это 1½-2 стаканами холодной кипяченой воды. Приготовленным соусом залить цыпленка.

На одного цыпленка — очищенных грецких орехов — 1½-2 стакана, чеснока — 7-10 долек; соль — по вкусу.

Цыпленок жареный под чесночным соусом

Подготовленную, солью посыпанную тушку цыпленка прожарить на разогретом жире, разрезать на части и переложить в кастрюлю.

Налить 1 стакан горячей воды на сковороду с жиром, на котором жарился цыпленок, и, дав жидкости покипеть 2–3 минуты, слить в кастрюлю с цыпленком. Кастрюлю закрыть крышкой и 10 минут тушить цыпленка на слабом огне. Затем прибавить толченый чеснок, перемешать и снять с огня.

На одного цыпленка — сливочного масла или жира — 30–50 г, чеснока — 5–6 долек; соль — по вкусу.

Цыпленок жареный с фаршем из печени и желудка

Очищенные и обмытые желудок и печень цыпленка сварить, мелко нарезать, прибавить к ним нашинкованный зеленый лук, зелень эстрагона, петрушки и базилика. Все это выложить на сковороду, добавить топленое масло, молотую корицу, соль, перемешать и тушить 5–8 минут.

Подготовленным фаршем нафаршировать брюшную полость сырого цыпленка и зашить суровой ниткой. После этого положить цыпленка в сотейник, прибавить немного масла, закрыть крышкой и жарить. Во время жарения тушку необходимо несколько раз полить вытопившимся жиром или смазать маслом.

Подготовленного таким образом цыпленка можно жарить и в духовом шкафу.

Из готовой тушки удалить нитки, вынуть ложкой фарш, тушку нарезать на куски, и вместе с фаршем уложить на блюдо и украсить веточками зелени петрушки.

На одного цыпленка — зеленого лука — 5 перышек, зелени эстрагона — 2 веточки, петрушки — 3 веточки, базилика — 2 веточки, масла — 2 ст. ложки, корицы — ¼ чайной ложки; соль — по вкусу.

Индейка, гусь, утка

Индейка отварная

Выпотрошенную, очищенную, хорошо промытую целую тушку индейки, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до готовности.

Появившуюся пену снять шумовкой.

За 30 минут до готовности прибавить коренья (петрушки, сельдерея) и растертый чеснок.

Готовую индейку, пока она еще горячая, обсыпать солью (снаружи и внутри), нарезать на куски, аккуратно уложить на блюдо, украсить веточками петрушки или листьями салата. Отдельно в соуснике подать чесночную подливку, соус ткемали или ореховый соус.

Индейку можно подавать в горячем и в холодном виде.

Гусь с яйцом

Гуся выпотрошить, промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле. Когда из гуся вытопится жир, в

кастрюлю положить мелко нарезанный лук и потушить его вместе с гусем, а затем залить водой так, чтобы продукты были погружены в жидкость, и варить до готовности гуся. Потом посолить, вбить несколько яиц и еще поварить до готовности яиц.

Это блюдо можно также приготовить из половины гуся.

На одного гуся — лука репчатого — 400–500 г, яиц — 3–4 шт.; соль — по вкусу.

Гусь с кислым лавашом

Подготовленную жирную тушку гуся промыть, нарезать на части, положить в кастрюлю и хорошо прожарить. Потом всыпать мелко нарезанный репчатый лук и потушить его вместе с гусем почти до готовности. Затем посолить, добавить кислый лаваш, предварительно намоченный в горячей воде (1–1½ стакана), а затем вместе с жидкостью пропущенный через дуршлаг и тушить еще 10–15 минут. Под конец положить измельченную зелень кинзы, истолченные — чеснок и стручковый перец.

На одного жирного гуся (средней величины) — лука репчатого — 300–400 г, кислого лаваша (тклапи) — 100 г, зелени кинзы — 6–7 веточек, чеснока — 3 дольки; стручкового перца и соли — по вкусу.

Гусь жареный с сушеным кизилом

Разделанную, тщательно промытую цельную тушку гуся положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности.

Во время варки добавить коренья (сельдерея и петрушки) и растертый чеснок.

Наполовину сваренную тушку гуся вынуть из бульона, посолить, положить на противень вниз брюшком, подлить немного бульона и поставить жариться в духовой шкаф.

Но время жарения тушку птицы необходимо время от времени поливать с ложки стекающим на противень соком и переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. По мере выпаривания сока, добавлять бульон.

Тем временем в небольшом количестве бульона сварить сушеный кизил (без косточек).

К гусю, пока он жарится, добавить картофель, кольцами нарезанный репчатый лук и предварительно разваренный сушеный кизил вместе с жидкостью, в которой варился.

Утка жареная с кизиловой подливкой

Хорошо очищенную и промытую цельную жирную утку посолить внутри и снаружи, положить на противень спинкой вниз, подлить горячей водой, поставить в духовой шкаф и жарить до готовности.

Сырой крупный картофель очистить, нарезать, промыть в холодной воде и посолить. Когда утка будет доведена почти до полуготовности, добавить картофель и продолжать варить.

В процессе жарения птицу надо время от времени переворачивать и поливать жиром и выделяющимся из нее соком.

На утином жире потушить мелко нарезанный репчатый лук (3–4 головки), добавить к нему сушеный кизил (без косточек), подлить горячей воды (на 1 стакан кизила — 1–1½ стакана воды) и продолжать тушить до готовности подливки. К концу тушения посолить.

Подрумянившуюся тушку утки вынуть, разрезать на части, уложить на продолговатое плоское блюдо, вместе с жареным картофелем, залить соком, полученным при жарении утки, и украсить веточками петрушки.

На стол отдельно подать в соуснике кизиловую подливку.

Заварная птица в соусе из грецких орехов

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки нарезать на куски, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и, когда стечет вода, положить в кастрюлю; добавить нашинкованный репчатый лук, поставить на огонь и все вместе хорошо поджарить.

Очищенные грецкие орехи два раза пропустить через мясорубку, добавить толченые чеснок, зелень кинзы, стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, посолить, развести кипящей водой (6–8 стаканов). Полученным соусом залить поджаренную птицу и варить 20 минут. Можно добавить сухие сунели (по вкусу).

За 5-10 минут до окончания варки положить молотый черный перец, влить винного уксуса или гранатного сока, дать закипеть, снять с огня, переложить на блюдо и остудить.

Это кушанье можно приготовить немного иначе: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или истолочь в ступке и выжать из них масло. К истолченным орехам добавить истолченные вместе зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль, молотые корицу и гвоздику и перемешать. Потом все это развести кипящей водой (7–8 стаканов). Полученным соусом залить поджаренную с луком птицу и варить 20 минут. Заканчивая варку, влить в кастрюлю сок из нескольких гранатов и

сейчас же снять с огня. Затем переложить кушанье в соответствующую посуду и дать остыть.

Перед подачей на стол равномерно посыпать целыми зернами граната и сверху полить ореховым маслом.

На одну тушку птицы очищенных грецких орехов — 400 г, лука репчатого — 300 г, чеснока — 1 долька, молотого черного перца — ¼ чайной ложки, зелени кинзы — 3–4 веточки; винный уксус, стручковый перец, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Отварная или жареная домашняя птица в соусе сацебели-бажа

Подготовленную тушку домашней птицы (индейки, курицы, гуся, утки, цыпленка) обычным способом отварить или зажарить. Затем нарезать на куски и уложить на блюдо.

Тем временем очищенные грецкие орехи, зелень кинзы с семенами, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран, соль хорошо вместе истолочь, постепенно выжимая масло, которое затем отлить в отдельную посуду.

Полученную ореховую массу развести двумя-тремя стаканами холодной кипяченой воды (или бульона), прибавить по вкусу винный уксус, гранатный сок, или сок неспелого винограда, или сок ежевики, смешанный с соком неспелого винограда, хорошо перемешать и залить этой приправой, а затем ореховым маслом, уложенную на блюдо птицу. По желанию кушанье можно посыпать зернами граната (если соус приготовлен на соке граната).

Масло из орехов можно и не выжимать.

На одну тушку домашней птицы — очищенных грецких орехов — 200–300 г, чеснока — 4–5 долек; стручковый перец, зелень кинзы с семенами, имеретинский шафран, винный уксус (гранатный сок, сок неспелого винограда, сок ежевики, смесь сока неспелого винограда с соком ежевики) и соль — по вкусу.

Жареная птица с соусом-гаро

Хорошо очищенную и промытую жирную молодую индейку или курицу посолить, положить целиком на противень, подлить две-три ложки воды и жарить в духовом шкафу до готовности.

Потроха или только шею и крылышки залить водой и сварить.

Грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок и соль истолочь вместе, а затем постепенно развести винным уксусом и бульоном, полученным от варки потрохов (2 стакана), добавить мелко

нарезанный репчатый лук, дать покипеть 10 минут и снять с огня.

Хорошо взбить яичные желтки, развести небольшим количеством немного остуженного соуса, а потом постепенно влить в соус, непрерывно помешивая, чтобы желток не свернулся.

Жареную индейку или курицу нарезать на куски, уложить на блюдо, украсить веточками петрушки. Отдельно в соуснике подать ореховый соус.

На одну индейку или курицу: очищенных грецких орехов — 200 г, лука репчатого — 2 головки, кинзы — 4 веточки, чеснока — 1 долька, винного уксуса — ½ стакана; соль — по вкусу.

Потроха домашней птицы

Чахохбили из птичьих потрохов

Промытые птичьи потроха положить в кастрюлю, добавить немного масла и поставить тушить.

Репчатый лук нашинковать и потушить в отдельной посуде с маслом до мягкости, а потом соединить с потрохами и тушить вместе до готовности потрохов. Затем прибавить в кастрюлю по вкусу соль и молотый черный перец, перемешать и тушить еще 5-10 минут.

На потроха одной птицы — лука репчатого — 200 г, масла — 50–70 г; черный перец и соль — по вкусу.

Чахохбили из птичьих потрохов с помидорами

Потроха хорошо обмыть холодной водой.

Репчатый лук нашинковать и тушить в масле. Минут через 5–7 добавить потроха, еще немного масла и все вместе продолжать тушить, время от времени помешивая.

Между тем нарезать помидоры, положить их в кастрюлю с потрохами и луком и варить 20–25 минут.

Во время варки добавить соль, мелко нарезанную зелень петрушки и, при желании — стручковый перец.

На потроха одой птицы — лука репчатого — 300 г, масла — 70 г, помидоров — 500 г; зелень петрушки и соль — по вкусу.

Сациви

Сациви из мясных продуктов и птицы

Сациви из домашней птицы (А)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю, залить водой и варить до

полуготовности, после чего вынуть из бульона, положить на противень вниз брюшком, посолить, подлить немного бульона и поставить в духовой шкаф.

Во время жарения тушку птицы необходимо время от времени поливать с ложки стекающим на противень соком и перевертывать, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

Тем временем с бульона снять жир, слить в кастрюлю, добавить нашинкованный или пропущенный через мясорубку лук и хорошо потушить. Во время тушения понемногу добавлять снятый с бульона жир, а также помешивать лук ложкой.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке или пропустить через мясорубку, добавить к ним истолченные чеснок, зелень кинзы, стручковый перец, имеретинский шафран, соль, развести бульоном (6–8 стаканов), влить в кастрюлю с тушеным луком и варить 15–20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить винный уксус, молотые корицу и гвоздику, истолченные семена кинзы, сухие сунели (если имеется).

Можно взять меньше грецких орехов, тогда нужно будет добавить 2–3 ст. ложки кукурузной муки.

Готовую горячую птицу нарезать кусками, выложить в соответствующую посуду, залить подготовленным горячим сациви, остудить и подать на стол.

На индейку, курицу, гуся или утку — лука репчатого — 300–400 г, очищенных грецких орехов — 400–500 г, зелени кинзы — 3–4 веточки, семян кинзы — 1 чайная ложка; корица, гвоздика, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения); уксус и соль — по вкусу.

Сациви из домашней птицы (Б)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь, дать закипеть и потом варить 15 минут. Затем вынуть тушку из кастрюли, положить на противень, посыпать солью и жарить обычным способом.

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы и чеснок пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в чистую посуду и накрыть крышкой.

К орехам добавить истолченные вместе зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль, молотые корицу и гвоздику, кукурузной муки и перемешать, а потом развести жирным бульоном (6 стаканов), слить в чистую кастрюлю и варить 10 минут. Затем добавить в соус по вкусу уксус и кипятить еще 5 минут.

Тем временем нашинковать или пропустить через мясорубку репчатый лук и, потушив его в ореховом масле, соединить с кипящим соусом и варить 5 минут. Затем положить в соус нарезанную кусками жареную птицу и, дав закипеть, снять с огня, выложить на блюдо и остудить.

На индейку, курицу, гуся или утку — лука репчатого — 400 г, очищенных грецких орехов — 300–400 г, кукурузной муки — 1 ст. ложка, зелени кинзы — 3–4 веточки, корицы и гвоздики (молотых) — ½ чайной ложки; уксус винный, стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Сациви из домашней птицы (В)

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки обычным способом сварить до полуготовности, а потом поджарить.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке или пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Вместе истолочь зелень кинзы, чеснок, соль, стручковый перец, присоединить к истолченным грецким орехам, развести 7–8 стаканами бульона, поставить на огонь и варить 10 минут.

Затем положить черный перец, молотые корицу и гвоздику, влить винный уксус и варить еще 5-10 минут.

Обжаренную тушку птицы нарезать кусками, уложить в соответствующую посуду, посыпая сырым, очень мелко нашинкованным репчатым луком, затем залить готовым горячим соусом, остудить и перед подачей на стол полить предварительно подготовленным ореховым маслом.

На индейку, курицу, утку или гуся — очищенных грецких орехов — 400–500 г, лука репчатого — 300 г, зелени кинзы — 3 веточки; чеснок, черный и стручковый перец, винный уксус, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Сациви из домашней птицы (Г)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности. Потом, вынуть из бульона, слегка посолить, положить на противень вниз брюшком, подлить бульона или горячей воды и поставить в духовой шкаф.

Во время жарения следует соскребать со стенок противня поджарившийся сок и поливать птицу с ложки соком и жиром.

Бульон влить в чистую кастрюлю, всыпать мелко нарезанный

репчатый лук и поставить варить.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке вместе с чесноком, солью, стручковым перцем, добавить молотые черный перец, корицу, гвоздику, толченые семена кинзы, толченый имеретинский шафран, развести немного бульоном, влить в кипящий бульон и дать кипеть 15 минут.

Затем добавить сухие сунели, винный уксус или гранатный сок, дать покипеть еще 5 минут и снять с огня. Два-три яичных желтка развести в небольшом количестве остуженного соуса сациви, затем влить постепенно в горячий сациви, непрерывно помешивая ложкой.

Готовую горячую птицу нарезать кусками, выложить в соответствующую посуду, залить подготовленным горячим сациви, остудить и подать.

На одну индейку, курицу, гуся или утку (средней величины) — очищенных грецких орехов — 200–300 г, лука репчатого — 300 г, семян кинзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, молотого черного перца — ½ чайной ложки, молотой корицы и гвоздики — 1 чайная ложка, яичных желтков — 2 шт.; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец, чеснок, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Сациви из индейки или курицы

Подготовленную целую тушку индейки или курицы положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности, а потом вынуть из бульона и жарить.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, соль, стручковый перец, зелень кинзы, имеретинский шафран хорошо истолочь, затем залить куриным бульоном (6–8 стаканов), заправить винным уксусом или соком граната и варить 15–20 минут.

Нашинкованный репчатый лук положить на сковороду, добавить жир, снятый с бульона, потушить минут 5–8, затем всыпать туда пшеничную муку, все вместе хорошо потушить, а затем соединить с кипящим соусом сациви.

Жареную индейку или курицу в горячем виде нарезать на куски, уложить в соответствующую посуду и залить кипящим сациви.

На одну индейку или курицу очищенных грецких орехов — 100–200 г, лука репчатого — 300–400 г, пшеничной муки — 1½-2 ст. ложки; чеснок, перец (стручковый), имеретинский шафран, уксус или гранатный сок; зелень кинзы и соль — по вкусу.

Сациви из курицы

Подготовленную жирную тушку курицы нарезать на куски, положить в кастрюлю, посолить и поджарить.

Репчатый лук с куриным жиром пропустить через мясорубку, хорошо потушить, затем соединить с поджаренной курицей и еще потушить.

Очищенные грецкие орехи истолочь с солью, добавить кукурузную муку, толченые чеснок, зелень кинзы с семенами, стручковый перец, развести кипящей водой (5–6 стаканов), влить винный уксус. Полученную смесь соединить с курицей и варить 15–20 минут.

За 5-10 минут до готовности положить молотые черный перец и корицу, толченый имеретинский шафран и, если имеется, — сухие сунели.

На одну жирную курицу — очищенных грецких орехов — 100–200 г, кукурузной муки — 1–1½ ст. ложки, лука — 4–5 головок; винный уксус, зелень кинзы, перец (стручковый и черный), корица, имеретинский шафран, чеснок, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и соль — по вкусу.

Сациви из индейки, зажаренной на вертеле

Очищенную, обмытую целую тушку индейки сварить до полуготовности, потом вынуть из бульона, посыпать солью, надеть на вертел (шампур), закрепить толстой ниткой и жарить над древесными углями, непрерывно повертывая и время от времени смазывая ореховым маслом.

Очищенные грецкие орехи вместе с чесноком, солью и стручковым перцем хорошо истолочь и выжать из этой смеси масло (которым и смазывать индейку).

К измельченным орехам добавить толченые зелень кинзы с семенами, имеретинский шафран, молотые корицу и гвоздику, черный перец, репчатый лук, пропущенные через мясорубку, и винный уксус, развести все это бульоном, влить в чистую кастрюлю и варить 10–15 минут.

Яичные желтки смешать в отдельной посуде с небольшим количеством этого соуса-сациви и, постепенно вливая, присоединить к остальной массе (следя за тем, чтобы желтки не свернулись) после чего сиять с огня.

Жареную индейку нарезать на куски, положить в соответствующую посуду, посыпать сырым, очень мелко нашинкованным луком, залить горячим сациви, сверху полить оставшимся ореховым маслом и остудить.

На одну индейку — очищенных грецких орехов — 200 г, 3 яичных желтка, лука репчатого — 5 головок; винный уксус, корица, гвоздика, стручковый и черный перец, имеретинский шафран, чеснок, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Сациви из потрохов домашней птицы (А)

Хорошо очищенные и промытые потроха домашней птицы положить в кастрюлю, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук и тушить 8-10 минут, затем прибавить масло, через две минуты посыпать мукой и жарить еще несколько минут.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и соль вместе хорошо истолочь, добавить толченую зелень кинзы, молотые корицу и гвоздику, 4–5 стакана воды, все тщательно перемешать и влить в кастрюлю с потрохами. Через 10–15 минут добавить уксус (по вкусу) и, дав закипеть, снять с огня.

На потроха одной птицы — лука репчатого — 2 головки, муки пшеничной — 1 ст. ложка, масла — 1 ст. ложка, очищенных грецких орехов — 1–1½ стакана, зелень кинзы — 2–3 веточки; винный уксус, чеснок, стручковый перец, гвоздика, корица и соль — по вкусу.

Сациви из потрохов домашней птицы (Б)

Хорошо очищенные и промытые потроха домашней птицы вместе с жиром положить в кастрюлю и поставить тушить.

Тем временем очень мелко нарезать репчатый лук, всыпать в чистую кастрюлю, добавить растопленный жир (из потрохов птицы) и тоже потушить. Затем всыпать кукурузной муки и продолжать тушить еще 5 минут, после чего соединить с тушеными потрохами.

Очищенные грецкие орехи, чеснок и стручковый перец хорошо истолочь, развести 3–4 стаканами воды и влить в кастрюлю с потрохами. Через 10 минут после первого закипания добавить истолченные семена кинзы, имеретинский шафран, молотую гвоздику и корицу, молотый черный перец, винный уксус, соль и, дав покипеть 5–8 минут, снять с огня.

На потроха одной птицы: лука репчатого — 3–4 головки, муки кукурузной — 1 ст. ложка, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, семян кинзы — ½ чайной ложки, молотой гвоздики и корицы — 1 чайная ложка, чеснока — 2 дольки имеретинский шафран, стручковый и черный перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Сациви из говядины

Жирную говядину нарезать на куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целиком головку лука, зелень сельдерея и петрушки и варить до полуготовности мяса. До кипения снять пену.

Во время варки в бульон положить черный перец (горошком) и лавровый лист.

Нашинкованный репчатый лук и полусваренную говядину хорошо прожарить на жире, снятом с бульона.

Очищенные грецкие орехи, стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и соль хорошо истолочь, добавить к ним кукурузную муку, перемешать, развести процеженным бульоном (6 стаканов), влить в кастрюлю с мясом и дать кипеть минут 10–15.

За 5 минут до готовности заправить винным уксусом или гранатным соком.

Жирной говядины — 500 г, очищенных грецких орехов — 1½ стакана, лука репчатого — 5 головок, лаврового листа — 2 шт., зелени сельдерея и петрушки — по 1 веточке, кукурузной муки — 1 ст. ложка; винный уксус или гранатный сок, зелень кинзы, стручковый перец, чеснок, черный перец (горошком) и соль — по вкусу.

Сациви из свинины

Жирную свинину нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю и хорошо прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, добавить истолченные вместе зелень кинзы, чеснок, соль и стручковый перец. Затем прибавить кукурузную муку, развести все это шестью стаканами воды, влить в кастрюлю с поджаренной свининой и варить 20–25 минут.

За 5 минут до готовности прибавить истолченные семена кинзы, сухие сунели, молотую корицу и гвоздику, винный уксус и посолить. Можно уксуса не употреблять, а в готовый горячий сациви влить гранатный сок.

Готовый сациви остудить, выложить на блюдо и подать.

Жирной свинины — 500 г, лука репчатого — 300 г, очищенных грецких орехов — 200 г, зелени кинзы — 3 веточки, чеснока — 1–2 дольки, кукурузной муки — 1–1½ ст. ложки, семян кинзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка; стручковый перец, винный уксус, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Сациви вегетарианское

Сациви с яйцами

Очищенные грецкие орехи вместе с солью, зеленью кинзы и чесноком мелко истолочь, выжать ореховое масло, отлить в чистую кастрюлю, добавить в него очень мелко нашинкованный или пропущенный через мясорубку репчатый лук и хорошо потушить.

К толченым орехам добавить истолченные вместе зелень кинзы и стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, винный уксус, все перемешать, развести кипятком, залить этой смесью тушеный в ореховом масле лук, дать закипеть и варить 10–15 минут. Затем разбить над кастрюлей несколько яиц, и осторожно, одно за другим, опустить целиком в кипящее сациви и как только они сварятся, кушанье снять с огня и остудить.

Если не удастся из толченых грецких орехов выжать масла, вместо орехового масла можно употребить 30–50 г сливочного.

Очищенных грецких орехов — 200 г, лука репчатого — 4 головки, зелени кинзы — 3 веточки, корицы и гвоздики — ½ чайной ложки, воды — 4 стакана, яиц — 5–6 шт.; стручковый перец, чеснок, уксус и соль — по вкусу.

Сациви из баклажан

Баклажаны обмыть, нарезать кружками толщиной в 1–1½ см, посолить, накрыть чистым полотенцем и оставить на 40–60 минут, а потом осторожно отжать из них сок, слегка сдавливая рукой, чтобы, ломтики не потеряли формы.

Подготовленные таким образом баклажаны положить в один ряд на сковороду с горячим подсолнечным маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Когда все баклажаны будут обжарены, горячими уложить их на блюдо, посыпать очень мелко нашинкованным сырым репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, базилика и сельдерея, залить кипящей ореховой подливкой и остудить.

Хорошо перед подачей на стол посыпать сациви зернами граната.

Приготовление ореховой подливки: очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком, зеленью кинзы и стручковым перцем, добавить молотые корицу и гвоздику, толченый имеретинский шафран, винный уксус, гранатный сок, перемешать, развести 3–4 стаканами воды, поставить на огонь и варить 15–20 минут.

Баклажан — 5–6 шт., подсолнечного масла — 30–50 г, лука репчатого — 200 г, зелени петрушки и кинзы — по 2 веточки, базилика — 3 веточки, сельдерея — 2 веточки, очищенных грецких орехов — 200 г, корицы и гвоздики — ½ чайной ложки; стручковый перец, чеснок, имеретинский шафран, уксус или гранатный сок и соль — по вкусу.

Сациви из стручковой фасоли

Стручки фасоли очистить (не ломая), промыть холодной водой, положить в кипящую воду (5 стаканов) и варить 50–60 минут. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.

Лук очистить, мелко нашинковать, положить в чистую кастрюлю, добавить 30–50 г масла и хорошо потушить.

Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с зеленью кинзы. чесноком, стручковым перцем и солью, развести отваром (2–3 стакана), добавить по вкусу винный уксус, молотые корицу и гвоздику, влить в кастрюлю с тушеным луком, довести до кипения и потом варить 15–20 минут. Под конец варки добавить предварительно сваренную стручковую фасоль, дать с минуту покипеть и снять с огня. На стол подается в холодном и теплом виде.

Стручковой фасоли — 500 г, лука репчатого- 2 головки, масла — 30–50 г, зелени кинзы — 4 веточки, очищенных грецких орехов — ¾-1 стакан; винный уксус, стручковый перец, чеснок, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Сациви из фасоли

Фасоль в зернах отварить в 5–6 стаканах воды (только не разваривать, — зерна фасоли должны остаться целыми). Отвар слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Тем временем очищенные грецкие орехи истолочь с зеленью, кинзой, чесноком и солью или пропустить через мясорубку и выжать из них масло.

Отлив ореховое масло в чистую кастрюлю, положить в него нашинкованный или пропущенный через мясорубку репчатый лук и хорошо потушить.

Зелень кинзы и стручковый перец истолочь с солью, добавить молотые корицу и гвоздику, винный уксус, толченые грецкие орехи и имеретинский шафран, все перемешать, разбавить 5–6 стаканами отвара, влить в кастрюлю с тушеным луком, дать закипеть и варить 10–15 минут. Затем опустить туда готовую фасоль, снова дать закипеть и тотчас же снять с огня; перелив на

блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и остудить.

Фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — 300 г, лука репчатого — 3 головки; винный уксус, стручковый перец, зелень петрушки и кинзы, чеснок, корица, гвоздика, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Примечание ко всем видам сациви

К сациви можно добавить яичный желток: когда кушанье готово, в него вливаются, при непрерывном помешивании, хорошо взбитые 3–4 яичных желтка; когда сациви согреется, его надо тотчас же снять с огня, чтобы желток не свернулся.

При употреблении яичного желтка следует либо убавить норму грецких орехов, либо увеличить количество добавляемой жидкости (бульона).

Во время варки к сациви можно добавить лавровый лист.

Приготовить сациви можно и из половины тушки птицы, а другую половину подать с жареным картофелем или другим гарниром.

К сациви хорошо подать чади (хлеб из кукурузной муки), или гоми, на маленьких тарелочках к каждому прибору.

Блюда из продуктов жареных на вертеле

жаркое
на
вертеле

Жарение продуктов производится непосредственно над горячими древесными углями без пламени. Продукты надевают на металлическую шпажку — вертел (шампур), помещают над горящими без пламени углями и жарят до готовности, непрерывно повертывая. Уголь при горении не должен давать дыма или выделять какие-либо другие газообразные вещества.

Нагрев регулируется путем изменения расстояния между продуктом и углями.

Поросенок на вертеле

Целого (с головой и ножками) выпотрошенного, промытого поросенка немного посолить снаружи и с внутренней стороны, надеть на вертел (рис. 7) и жарить до полной готовности, непрерывно повертывая над раскаленными углями.

Во время жарения, поросенка время от времени надо смазывать маслом.

Для определения готовности, поросенка прокалывают поварской иглой. Если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок — прозрачен.

Поросенка на вертеле жарят непосредственно перед подачей на стол.

Таким же способом жарится фаршированный поросенок.

Во время жарения поросенка можно смазывать массой, подготовленной следующим образом: хорошо истолочь с солью грецкие орехи, чеснок и зелень кинзы с семенами и выжать из этой массы масло.

Стручковый перец залить небольшим количеством кипятка и

оставить на 2 часа, а затем хорошо истолочь с каменной солью и соединить с ореховым маслом.

Хорошо подать к жареному поросенку подливку, которая готовится так: хорошо истолочь грецкие орехи с чесноком, солью и зеленью кинзы, затем развести гранатным соком и водой, добавить толченый стручковый перец.

На 1 стакан гранатного сока — ¼-½ стакана воды, 100–150 г очищенных грецких орехов, чеснока — 5 долек, зелени кинзы — 3–4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Барашек на вертеле

Целую тушку барашка хорошо обмыть, внутренности (сердце, почки, печень, легкие) сварить до полуготовности, а затем нарезать на кусочки, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, измельченную зелень кинзы и эстрагона и перемешать. Полученным фаршем нафаршировать брюшную полость барашка, отверстие зашить суровой ниткой.

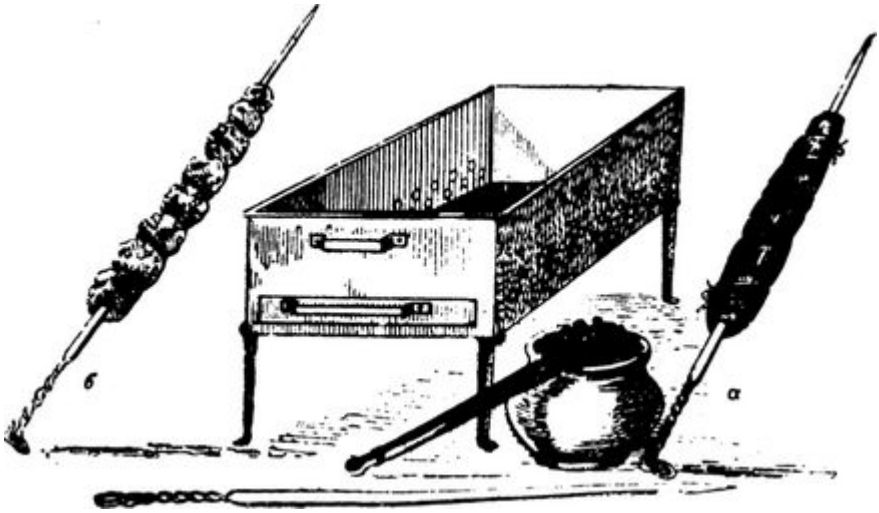
Подготовленную тушку надеть на деревянный вертел и жарить над древесными углями до готовности (до образования румяной корочки), периодически смазывая раствором соли (в воде) или растопленным жиром.

Бараньи внутренности на вертеле

Внутренности барана (печень, легкие, почки, сердце) посолить, насадить на вертел, покрыть оболочкой (покровом внутренностей — сальник), снова посолить, затем обвязать толстой ниткой и жарить, вращая вертел над раскаленными углями.

Шашлык из вырезки (филе)

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, во всю длину, целиком надеть на вертел и крепко привязать к нему суровой ниткой (рис. 8).



Подготовленную таким образом вырезку жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, постоянно поворачивая вертел.

Вырезку надо жарить непосредственно перед подачей на стол.

Готовый шашлык можно подать, не снимая с вертела (только удалив нитки), или же нарезать плоскими продолговатыми ломтиками, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, гарниром из огурцов, помидоров, лука и пр.

К шашлыку отдельно можно подать соус ткемали, машараби, а также помидоры, приготовленные следующим образом: несколько помидоров обмыть холодной водой, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности. Когда помидоры будут готовы, снять с них кожицу, выложить в соответствующую посуду, разрезать каждый на две части, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, нашинкованный репчатый или зеленый лук и разную зелень.

Шашлык-бастурма из вырезки

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать на одинаковые небольшие куски, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посыпать молотым черным перцем, солью, нашинкованным репчатым луком (по желанию — можно добавить измельченную разную зелень и лавровый лист), перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов в прохладное место. Если подлить немного винного уксуса, можно хранить мясо в прохладном месте 3–4 дня, если же употребить прокипяченный уксус, то 10–15 дней.

Приступая к приготовлению блюда, куски вырезки надеть на

вертел (рис. 8 б) и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время повертывая вертел.

Готовый шашлык снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

По желанию шашлык можно подать на вертеле.

Шашлык-бастурма из баранины или свинины

Жирную баранину или свинину (почечную часть или мякоть задней ноги) нарезать одинаковыми небольшими кусками, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить нашинкованный репчатый лук, немного винного уксуса, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 2–3 часа.

Подготовленное таким образом мясо можно держать 3–4 дня.

В остальном поступить так же, как при жарении шашлыка из вырезки.

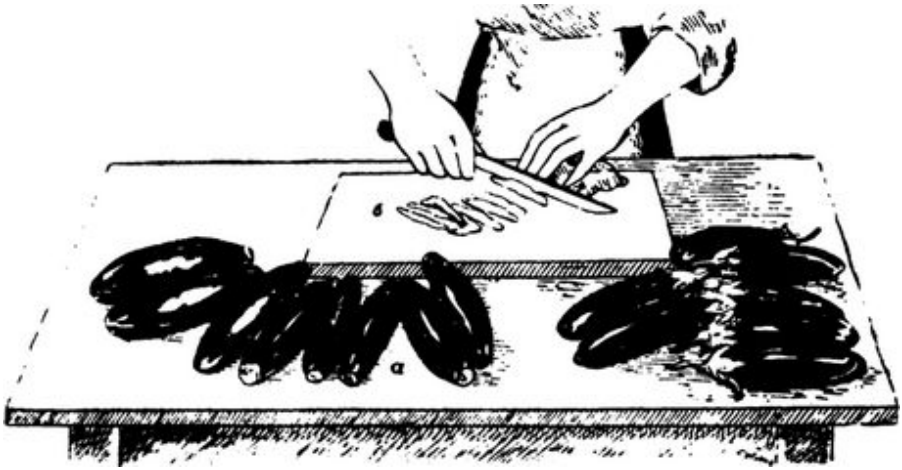
Шашлык из баранины с баклажанами и шашлык из свинины

Жирную баранину или свинину нарезать небольшими кусками, посыпать солью, надеть на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время повертывая вертел.

Можно подготовленное мясо надеть на вертел вперемежку с луковицами или почками (предварительно разрезанными пополам).

Готовый шашлык подать на вертеле или выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки и зеленым луком.

Шашлык из баранины можно подать и вместе с баклажанами, которые готовятся следующим образом: баклажаны в кожице хорошо обмыть холодной водой, сделать на каждом посередине неглубокий продолговатый надрез (рис. 9 а). Через этот надрез всыпать внутрь немного соли, перца и вложить маленький ломтик курдючного сала (рис. 9 б), посыпанного солью и молотым перцем; при желании добавить зелени (петрушки, кинзы, мяты и т. д.).



Подготовленные таким образом баклажаны надеть на вертел (рис. 10) и жарить над раскаленными углями без пламени, сперва со стороны надреза, а потом с другой стороны: жарить до тех пор, пока баклажаны не станут мягкими.

Подавать вместе с шашлыком.

Шашлык, зажаренный на сковороде

Подготовленную вышеуказанным способом баранину или свинину можно жарить на разогретой сковороде с жиром. Готовое мясо выложить на блюдо и подавать с гарниром из зеленого или репчатого лука, сырых помидоров, нарезанных дольками, или же поджаренных на сковороде.

Шашлык-чахохбили

В чистую эмалированную посуду всыпать нашинкованный репчатый лук, сверху уложить куски готового шашлыка и поставить на огонь, тушить (под крышкой).

Через 5-10 минут кушанье снять с огня, шашлык и тушеный лук выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать на стол.

Кебаби

Мякоть баранины (без костей и сухожилий) вместе с репчатым луком, курдючным салом и небольшим количеством

барбариса пропустить два раза через мясорубку, добавить соль, молотый черный перец, взбитое яйцо и хорошо перемешать.

Над раскаленными углями хорошо разогреть маленькие вертели, обернуть каждый из них разделенным предварительно на порции молотым мясом, и жарить до готовности, все время повертывая над раскаленными углями без пламени.

Готовый кебаби снять с вертелей, удалить нитки, каждую порцию завернуть рулетом в тонкий лаваш.

В отдельной посуде подать нашинкованный репчатый или зеленый лук.

Можно жареный кебаби не завертывать в лаваш, а выложить на блюдо и сверху посыпать мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком и толченым барбарисом.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 75 г, яйцо — 1, черного перца — ¼ чайной ложки; лук, барбарис и соль — по вкусу.

Фрикадельки на вертеле

Мякоть жирной баранины или говядины нарезать на куски и, добавив одну луковицу, пропустить через мясорубку, а потом заправить молотым черным перцем, корицей, гвоздикой и солью.

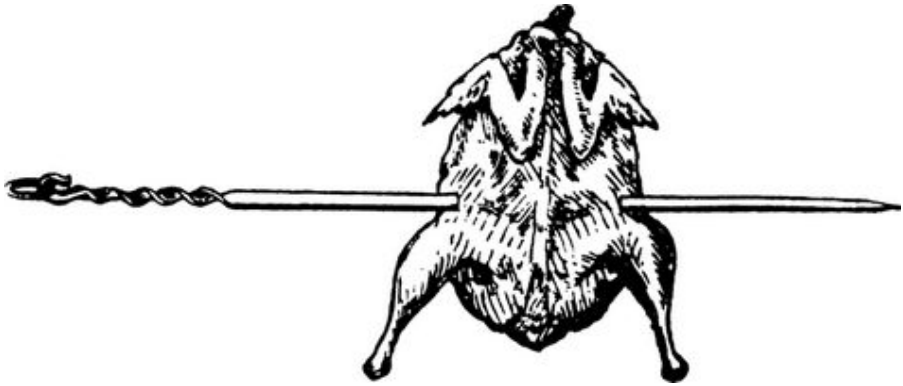
Разогреть над раскаленными углями маленькие вертели. Рукой, намоченной в воде, брать комочками подготовленное мясо и надевать на горячие вертели. Жарить над раскаленными углями без пламени до готовности, все время повертывая вертели.

Жареные фрикадельки снять с вертелей, уложить в сотейник, посыпать мелко нашинкованным луком, накрыть крышкой и поставить на огонь на 5–7 минут.

Жирной баранины или говядины — 500 г, молотого черного перца — ¼ чайной ложки, молотых корицы и гвоздики — ½ чайной ложки, лука репчатого — 3–4 головки; соль — по вкусу.

Курица или цыпленок на вертеле

Тушку курицы или цыпленка обмыть, разрезать грудку вдоль, развернуть тушку по надрезу, сплющить, посолить со всех сторон, надеть на вертел (рис. 11) и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности.



Приготовить птицу на вертеле можно и иначе.

Целую тушку курицы или цыпленка посолить снаружи и внутри, вложить в брюшную полость лапки и потроха (сердце, желудок, печень) и зашить отверстие суровой ниткой. Подготовленную тушку надеть на вертел (рис. 12) и жарить до полной готовности, все время повертывая над раскаленными углями без пламени.

Так можно жарить цыплят или кур с разным фаршем.

Приготовление фарша:

I способ:

Перемешать вареный рис, размоченный сушеный кизил без косточек, чернослив, барбарис и топленое масло; или — вареный рис, размоченный сушеный кизил без косточек, пассерованный в масле нашинкованный лук. Посолить.

На одну курицу или одного цыпленка — риса — 50–70 г, сушеного кизила (без косточек) — 30–50 г, чернослива (без косточек) — 30–50 г, барбариса сушеного — 10–15 г, топленого масла — 50–70 г; соль — по вкусу.

II способ:

Пропустить через мясорубку репчатый лук, чернослив и изюм без косточек. В полученную массу добавить масло, соль по вкусу и потушить. Сняв с огня, добавить сырые зерна граната и осторожно перемешать, чтобы зерна не помялись.

На одного цыпленка (300 г) — чернослива — 50 г, изюма без косточек — 50 г, лука — 50 г, масла — 50 г; гранат и соль — по

вкусу.

III способ:

Мелко нарезать сыр — сулугуни; по желанию, в этот фарш можно добавить зерна граната.

IV способ:

Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с чесноком, стручковым перцем и солью и выжать масло. К толченым орехам добавить мелко нарезанную зелень кинзы, репчатый лук, зерна граната или барбариса и перемешать.

При жарении на вертеле курицы или цыпленка, начиненных этим фаршем, следует время от времени смазывать тушку ореховым маслом.

Фаршированную ореховой начинкой птицу можно жарить не только на вертеле, но и в сотейнике на масле или другом жире (непременно под крышкой).

Почки на вертеле под гранатным соусом

Почки обмыть, нарезать, не снимая жира, посолить, надеть на металлический вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности, все время повертывая.

Сняв с вертела, уложить почки в неглубокую кастрюлю, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук и потушить 2–3 минуты, а потом залить гранатным соусом.

Приготовление гранатного соуса: из нескольких гранатов выжать сок, добавить (по вкусу) чеснок, истолченный со стручковым перцем, зеленью кинзы и солью, и перемешать.

Язык на вертеле

Хорошо очищенный язык обмыть, обсушить, надеть на вертел и жарить до полной готовности, непрерывно повертывая над раскаленными углями.

Во время жарения, время от времени язык надо смазывать водным раствором соли.

Готовый язык тотчас же подать на стол на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружками, и крупно нарезанным зеленым луком.

Бастурма из рыбы

Очищенную, промытую, нарезанную на куски рыбу (осетрину, севрюгу, лососину) сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить, мелко нарезанный

репчатый лук, ломтики лимона, перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов на холод (рыбу можно оставить в таком виде на холоде на один или два дня).

Приступая к приготовлению блюда, куски рыбы надеть на вертел и жарить над углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо; гарниром ей может служить сырой лук, зеленый или репчатый, и ломтики лимона.

Рыбу можно подать и на вертеле.

Рыбы — 500 г, лука репчатого — 2 головки, ½ лимона; перец и соль — по вкусу.

Для гарнира — лук и лимон по вкусу.

Лососина, осетрина или севрюга на вертеле

Свежую лососину, осетрину или севрюгу цельным куском, или, нарезав на порционные куски, промыть, немного посолить, надеть на вертел и жарить, повертывая вертел над раскаленными углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленым луком, зеленью петрушки, нашинкованным луком, ломтиками лимона.

Отдельно, в соуснике, подать на стол машараби, соус ткемали, соус из гранатного сока и т. д.

Можно рыбу подать на вертеле.

Осетрина или севрюга на вертеле

Очищенную, промытую, нарезанную на куски рыбу посыпать солью, молотым черным перцем, молотым лавровым листом, надеть на вертел и жарить, повертывая вертел над раскаленными углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать.

Отдельно, в соуснике, подать соус, приготовленный следующим образом: очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, затем развести гранатным соком, добавить очень мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, укропа, нашинкованный репчатый или зеленый лук и все перемешать.

Рыбы — 1 кг, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, гранатного сока — ½-¾ стакана, зелени кинзы — 2–3 веточки; молотый черный перец, молотый лавровый лист, зелень петрушки и укропа, репчатый или зеленый лук и соль — по вкусу.

Чахохбили из лососины жареной на вертеле

Очищенную, промытую лососину нарезать на мелкие куски, немного посолить, надеть на вертел и жарить, повертывая вертел над раскаленными углями без пламени.

Репчатый лук нарезать очень мелко, залить винным уксусом и водой, поставить на огонь и потушить.

Готовую жареную рыбу снять с вертела, выложить в кастрюлю с винным уксусом и луком, потушив 2–3 минуты, снять с огня.

Лососины — 1 кг, лука репчатого — 2 головки, винного уксуса — ½-¾ стакана, воды — ¼-½ стакана; соль — по вкусу.

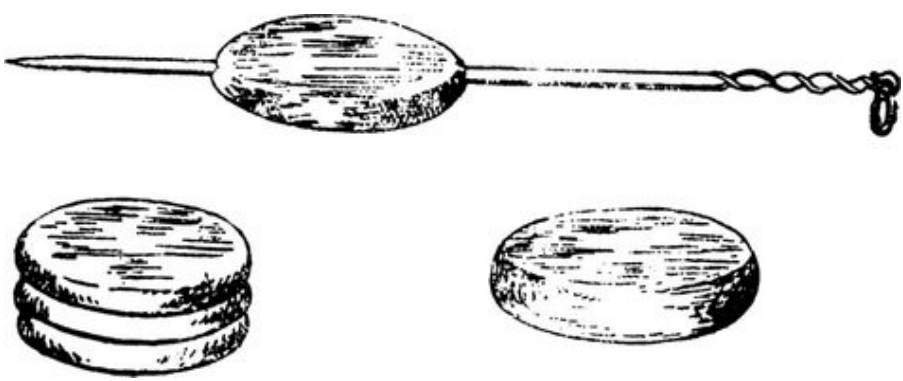
Форель на вертеле

Форель (мелкую) осторожно выпотрошить со стороны головы, чтобы она имела вид целой, промыть, посыпать солью, надеть на вертел и жарить, повертывая над раскаленными углями без пламени.

Ротовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо, полить соком граната или лимона и посыпать мелко нашинкованным репчатым луком.

Сулугуни на вертеле

Маленький круг сыра — сулугуни надеть на вертел (рис. 13) и жарить над раскаленными углями без пламени или над пламенем спирта. Когда одна сторона сыра обжарится, т. е. на его поверхности образуется ровная, румяная корочка, вертел перевернуть и обжарить другую сторону сыра.



Готовый сыр сулугуни подается к столу горячим.

По желанию, сулугуни можно жарить и без вертела: положить целиком на разогретую сковороду с маслом, покрыть крышкой и жарить. Когда одна сторона обжарится, перевернуть на другую сторону и жарить, не накрывая крышкой.

Применяется и другой способ: сыр — сулугуни нарезать тонкими длинными полосками, уложить на горячую сковороду с жиром и жарить.

Подавать жареный сулугуни горячим, украсить веточками зелени петрушки, эстрагона и мяты.

Примечание:

В виде гарнира к блюдам из продуктов, жареных на вертеле, подается: репчатый и зеленый лук, (репчатый лук нарезается кольцами), дольки лимона, сырые помидоры, огурцы (свежие и соленые), жареные на вертеле помидоры, баклажаны, фаршированные курдючным салом, солью, перцем и зеленью.

Блюда украшаются веточками зелени петрушки, сельдерея, листьями салата и луком-пореем.

Отдельно подаются: соус ткемали, помидорный соус, машараби, подливка, приготовленная из сока граната, барбарис (свежий или сушеный).

Помидоры можно жарить на вертеле вместе с филе.

Блюда из овощей

Овощи,
грибы

Картофель

Картофель отварной с орехами

Хорошо промытый картофель сварить с кожурой, потом очистить и нарезать кубиками.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы истолочь с солью. Добавить по вкусу винный уксус и нашинкованный репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками вареным картофелем, уложить горкой на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Картофеля — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 2 веточки; зелень петрушки или укропа, винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Каурма из картофеля

Очищенный и промытый репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить на масле. Затем добавить очищенный, промытый, нарезанный дольками картофель, залить водой так, чтобы она покрыла картофель, и поставить варить. Во время варки добавить соль и очень мелко нарезанную зелень кинзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя яйца до готовности, снять кушанье с огня.

Картофеля — 500 г, лука репчатого — 4 головки, зелени кинзы — 2–3 веточки, яиц — 2 шт., масла топленого — 2 ст. ложки; соль — по вкусу.

Картофельные фрикадельки (А)

Картофель отварить обычным способом и хорошо размять.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы, стручковый перец, соль, истолочь и попутно выжать ореховое масло, которое слить в отдельную посуду. Истолченную ореховую массу развести водой с уксусом, затем прибавить очень мелко нарезанные — репчатый лук, зелень кинзы и укропа, толченый имеретинский шафран, размятый картофель и хорошо вымесить. Из полученной тестообразной массы скатать фрикадельки величиной с куриное яйцо. Аккуратно уложить их на блюдо, в каждой фрикадельке сделать маленькое углубление, в которое влить ореховое масло.

Картофеля — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — ½ стакана, винного уксуса — 2–3 ст. ложки, воды — 1 ст. ложка, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 2 веточки, мелко нарезанной зелени кинзы и укропа — ½ стакана; толченый имеретинский шафран, стручковый перец и соль — по вкусу.

Картофельные фрикадельки (Б)

Очищенный картофель сварить на пару или в очень малом количестве воды, в горячем виде размять и выбить так, чтобы получилась однородная масса, без комков. К картофельной массе добавить сырое яйцо (цельное), пассерованный (на растительном масле) мелко нарезанный репчатый лук, истолченные грецкие орехи, семена кинзы и чеснок, затем посолить, хорошо размешать и немедленно скатать фрикадельки в виде шариков величиной с грецкий орех. Таким образом подготовленные фрикадельки запанировать в муке или сухарях и обжарить на разогретой сковороде с маслом со всех сторон. Когда фрикадельки будут готовы, уложить их на блюдо, полить маслом, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Картофеля — 500 г, лука репчатого — 1–2 головки, одно яйцо, очищенных грецких орехов — ¼-½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — ½ чайной ложки, растительного масла — 2–3 ст. ложки, сухарей — сколько потребуется; соль — по вкусу.

Капуста

Белокочанная капуста с орехами (А)

С кочана капусты удалить загрязненные и загнившие листья, вырезать кочерыжку, разделить кочан на две части и поставить варить в кастрюле с небольшим количеством кипящей воды (1 стакан). Через 30–40 минут готовую капусту откинуть на

дуршлаг, дать стечь отвару. Когда капуста остынет, отжать рукой, положить на чистую деревянную доску и порубить.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы хорошо истолочь, всыпать молотые сухие сунели, все развести винным уксусом, добавить подготовленную капусту, перемешать и переложить на тарелку.

Белокочанной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 1 долька, зелени кинзы — 2 веточки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Белокочанная капуста с орехами (Б)

Белокочанную капусту отварить и порубить вышеуказанным способом.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком и стручковым перцем. Затем добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, зелень (кинзы, петрушки, укропа), молотые сухие сунели, толченые семена кинзы и развести все винным уксусом. Присоединив к полученной массе подготовленную капусту, хорошо перемешать, выложить на тарелку, сверху посыпать мелко нарезанным укропом.

Белокочанной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, чеснока — 1–2 дольки, лука репчатого — 2 головки, семян кинзы — ½ чайной ложки, сухие сунели (молотые, сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, зелени кинзы — 2–3 веточки, петрушки — 2 веточки, укропа — 4 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Белокочанная капуста с орехами (В)

Небольшой кочан капусты очистить от наружных вялых листьев, разрезать на две или четыре части, удалить кочерыжку, а потом тонко нашинковать. Шинкованную капусту перемешать с солью, накрыть крышкой и оставить на 15–20 минут. Затем капусту перетереть руками, чтобы она стала мягкой и немного отжать.

Очищенный репчатый лук мелко нарезать, посыпать немного солью, дать постоять 30–40 минут, после чего отжать рукой.

Истолченные вместе грецкие орехи, кинзу, стручковый перец, чеснок, имеретинский шафран и соль, перемешать с подготовленным луком и винным уксусом. Полученную массу хорошо перемешать с подготовленной капустой и выложить на тарелку.

Белокочанной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 3 веточки; винный уксус, стручковый перец, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Квашеная капуста с орехами

Квашеную капусту положить на чистую деревянную доску, порубить, а затем хорошо отжать рукой. Отжатый сок влить в отдельную посуду, добавить толченые орехи, чеснок, семена кинзы, сухие сунели, рубленую капусту, мелко нарезанный укроп и хорошо перемешать.

Квашеной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — ½ чайной ложки; укропа — по вкусу.

Цветная капуста с орехами

Очищенную и промытую цветную капусту сварить целым кочаном на сильном огне, затем немного остудить, и разобрать на мелкие кочешки.

Очищенные грецкие орехи истолочь с чесноком и солью, добавить толченые семена кинзы, развести винным уксусом, присоединить подготовленные кочешки цветной капусты и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Цветной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ¼-½ стакана, винного уксуса — ¼ стакана, семян кинзы — 1 чайная ложка; соль — по вкусу.

Цветная капуста с маслом и яйцами

Отварить до полуготовности цветную капусту в кипящей подсоленной воде, остудить и разобрать на мелкие кочешки.

Сотейник разогреть со сливочным маслом и потушить в масле очень мелко нарезанный репчатый лук. Затем присоединить к луку подготовленные кочешки цветной капусты, добавить сливочного масла, посолить, закрыть крышкой и тушить еще 10 минут. Потом всыпать мелко нарезанной зелени кинзы, петрушки, укропа, перемешать, залить взбитыми цельными яйцами, смешанными с мелко нарезанным укропом и солью, сбрызнуть маслом, закрыть крышкой и держать на огне до готовности яиц. Подавать горячим, как самостоятельное блюдо в той же посуде, в которой оно готовилось.

Цветной капусты — 500 г, лука репчатого — 1 головка, масла сливочного — 70-100 г, яиц — 2–3 шт.; зелень и соль — по вкусу.

Свекла столовая

Свекла столовая с орехами

Вымыть столовую свеклу, сварить или испечь, очистить от кожуры и нарезать очень мелко.

Очищенные грецкие орехи, соль, зелень кинзы, чеснок вместе хорошо истолочь, или пропустить через мясорубку, добавить толченые чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, всыпать соль, развести винным уксусом, присоединить все это к нарезанной свекле, хорошо перемешать, положить на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовое кушанье.

Столовой свеклы — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 2–3 дольки, винного уксуса — ¼ стакана, зелени кинзы — 2 веточки; нарезанной зелени петрушки и кинзы, стручковый перец и соль — по вкусу.

Свекла столовая с кизилом-чоги

Промытую свеклу сварить или испечь, снять кожуру и нарезать кружками.

Тем временем сварить сушеный кизил и пропустить вместе с отваром через сито или дуршлаг (так, чтобы получилась масса средней густоты). Потом добавить очень мелко нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень (кинзы и петрушки), соль, нарезанную свеклу, все хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Свеклы столовой — 500 г, сушеного кизила — ½ стакана, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 3 веточки, петрушки — 2 веточки; соль — по вкусу.

Свекла маринованная или квашеная с орехами

Маринованную или квашеную свеклу нарезать кубиками.

Очищенные грецкие орехи, чеснок и стручковый перец хорошо истолочь, добавить толченые семена кинзы, развести 1–2 ст. ложками маринада или рассолом, затем добавить подготовленную свеклу и хорошо перемешать.

Свеклы — 500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, чеснока — 2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка; стручковый

перец и соль — по вкусу.

Помидоры и перцы

Помидоры в ореховом соусе

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю, добавить масла и тушить до мягкости.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы (2 веточки), соль истолочь и выжать из них масло.

Зелень кинзы (2 веточки) и стручковый перец истолочь с солью, затем добавить по вкусу винный уксус, толченые грецкие орехи и, перемешав, развести 1½ стаканом воды.

Полученной приправой залить тушеный лук и варить 10 минут.

Зрелые, крепкие, не очень крупные помидоры обмыть, концом маленького ножа вырезать в каждом глубокую ямку и вынуть зерна.

Полстакана очищенных грецких орехов, чеснок, стручковый перец, зелень кинзы истолочь с солью и полученной массой начинить помидоры. Фаршированные помидоры уложить в кастрюлю с ореховым соусом, дать 1–2 минуты покипеть и снять с огня. Перед подачей на стол, залить ореховым маслом.

Помидоров — 8-10 шт., лука репчатого — 300 г, масла сливочного — 30 г, зелени кинзы — 6 веточек, чеснока — 2 дольки, очищенных грецких орехов — 1 стакан; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Помидоры тушеные с орехами

Зрелые, крепкие, цельные помидоры уложить на сковороду, испечь, затем снять с них кожицу и разрезать каждый на четыре части.

Спассеровать на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук, прибавить подготовленные помидоры, потушить 10 минут и остудить. Потом добавить к помидорам толченые грецкие орехи, семена кинзы, чеснок, стручковый перец, соль и перемешать. Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, масла растительного — ½ ст. ложки, лука репчатого — 1 головка, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — ½ чайной ложки; стручковый перец, петрушка и соль — по вкусу.

Помидоры с яйцами и ореховой подливкой

Спелые крепкие помидоры обмыть и нарезать тонкими кружками. Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и тоже нарезать кружками.

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы (одну веточку), чеснок, стручковый перец, соль — хорошо истолочь, а потом развести в ½ стакане кипяченой холодной воды и, по вкусу, — винным уксусом.

В салатник красиво уложить подготовленные помидоры и яйца, залить их ореховой подливкой, сверху посыпать нарезанным репчатым или зеленым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

Помидоров — 300 г, яиц — 3–4 шт., лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1 долька, зелени кинзы — 1 веточка, зелени петрушки и укропа по 2–3 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Помидоры с орехами

Зрелые, крепкие помидоры обмыть, нарезать маленькими кусочками и положить в салатник. Затем прибавить мелко нарезанные репчатый или зеленый лук, петрушку и укроп, толченые — чеснок, стручковый перец, грецкие орехи, имеретинский шафран, семена кинзы, соль, все тщательно перемешать, переложить на тарелку и сверху посыпать мелко нарезанной зеленью базилика и чабера.

Помидоров — 500 г, лука репчатого или зеленого — 100 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 1–2 дольки, толченый имеретинский шафран — ½ чайной ложки, семян кинзы — 1 чайная ложка; стручковый перец, зелень (петрушки, укропа, базилика, чабера) и соль — по вкусу.

Зеленые помидоры с орехами (А)

Хорошо промытые зеленые помидоры надрезать поперек.

К мелко нарезанной зелени (петрушки, кинзы, сельдерея, базилика, укропа) добавить соль, толченый чеснок и стручковый перец и все хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать зеленые помидоры, через предварительно сделанный надрез, уложить их в один ряд на сковороду, накрыть крышкой и испечь (рис. № 14).

Тем временем очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, зелень кинзы (одну веточку), стручковый перец хорошо истолочь и развести по вкусу винным уксусом. Готовые зеленые помидоры густо обмазать этой приправой и выложить на блюдо.

По желанию, из толченых орехов можно выжать масло и перед подачей на стол залить им готовые помидоры.

Зелёных помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, зелени (петрушки, кинзы, сельдерея, базилика, укропа) — по 6–8 веточек, чеснока — 2–3 дольки; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Зеленые помидоры с орехами (Б)

Промытые зеленые помидоры разрезать на четыре части, удалить семена, жидкость, залить кипятком и держать в нем 3–5 минут. Затем хорошо отжать рукой и мелко нарубить на чистой

деревянной доске.

Хорошо истолочь грецкие орехи, семена кинзы, имеретинский шафран, сухие сунели, чеснок, стручковый перец, добавить мелко нарезанной зелени (петрушки, кинзы, укропа), репчатого лука и развести винным уксусом (можно наполовину с холодной кипяченой водой). Затем добавить предварительно подготовленные зеленые помидоры, все хорошо перемешать и аккуратно уложить на тарелку.

Зеленых помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, семян кинзы — ½ чайной ложки, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, чеснока — 2–3 дольки, лука репчатого — 2 головки; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Зеленые помидоры с морковью и чесноком

Мелко нарезанный репчатый лук положить на дно кастрюли, добавить отобранные, обмытые и нарезанные зеленые помидоры, мелко нарезанную зелень петрушки и сельдерея, очищенную, обмытую и нарезанную кружочками морковь, посолить, посыпать перцем, залить растительным маслом и варить 20–30 минут.

Когда помидоры будут готовы, добавить к ним толченый чеснок, выложить на тарелку, дать остыть.

Зеленых помидоров — 500 г, лука репчатого — 2 головки, зелени сельдерея — 2 веточки, зелени петрушки — 3 веточки, моркови — 3 шт., растительного масла — 2–3 ст. ложки, чеснока — 4–5 долек; соль — по вкусу.

Зеленые помидоры с растительным маслом

Обмытые зеленые помидоры нарезать кусками, уложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную зелень (петрушки, сельдерея, кинзы, укропа, базилика), нашинкованный репчатый лук, стручковый перец и растительное масло, посолить, накрыть крышкой и варить 30–40 минут.

Помидоров зеленых — 500 г, лука репчатого — 200 г, зелени петрушки, сельдерея, кинзы. укропа, базилика — по 3 веточки, масла растительного — 2–3 ст. ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Сладкий стручковый перец с орехами

Сладкий зеленый стручковый перец перебрать, промыть,

положить в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан) и варить до готовности, приблизительно 20–25 минут, после чего откинуть на дуршлаг и, когда остынет, отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок истолочь, добавить мелко нарезанную зелень кинзы, нашинкованный лук, винный уксус, предварительно подготовленный перец, все хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Стручкового перца — 500 г, зелени кинзы — 4–5 веточек, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, лука репчатого — 2–3 головки; винный уксус, чеснок и соль — по вкусу.

Спаржа

Спаржа с орехами

Очистить спаржу, удалить твердые части так, чтобы не повредить головок, потом ее наломать и промыть холодной водой, высыпать в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды, закрыть крышкой и варить до тех пор, пока не разварится (20–25 минут). При этом нужно следить за тем, чтобы спаржа не переварилась, так как в таком случае она теряет аромат и становится водянистой. Когда головки спаржи станут мягкими, — она готова. Воды должно быть налито столько, чтобы к моменту готовности спаржи она вся выкипела.

Очищенные грецкие орехи, соль, стручковый перец, чеснок, зелень, кинзы хорошо истолочь, добавить мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, укропа, развести винным уксусом, добавить к отварной остуженной спарже, хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Спаржи — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, лука репчатого — 2 головки, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 4 веточки, зелени петрушки — 6 веточек, укропа — 4–5 веточек; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Спаржа с маслом и яйцами

Спаржу отварить так, как указано выше, добавить масло, соль и потушить. Затем влить одно взбитое яйцо, перемешать, залить еще одним взбитым яйцом, подровнять поверхность, закрыть крышкой и держать на огне до готовности яиц.

Спаржи — 500 г, масла — 100–120 г, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Салат из спаржи

Вышеуказанным способом отварить спаржу в подсоленной воде, затем откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем отжать неспелый виноград, процедить, добавить, толченые чеснок, стручковый перец (по вкусу), мелко нарезанную зелень кинзы и перемешать.

Готовую спаржу уложить в салатник и заправить подготовленным соусом.

Спаржи — 300 г, чеснока — 1 долька, сока неспелого винограда — ¼ стакана, зелени кинзы — 3–4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Лук-порей, черемша

Лук-порей с орехами (А)

В кипящую воду (2 стакана) опустить очищенный и промытый лук-порей (целиком) и варить до готовности 30–40 минут, после чего откинуть на дуршлаг, остудить, осторожно отжать каждую луковицу рукой, стараясь не помять. Затем каждую луковицу обернуть своими же листьями, придавая ей вид пучка (рис. 15).

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, соль, чеснок, стручковый перец хорошо истолочь и развести по вкусу винным уксусом или гранатным соком. В этой массе обвалять подготовленные пучки лука-порея и красиво уложить их на блюдо.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовый лук-порей.

Лука-порея — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 2 веточки; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Лук-порей с орехами (Б)

Лук-порей отварить, отжать вышеуказанным способом, положить на чистую деревянную доску и мелко изрубить.

Очищенные грецкие орехи, семена кинзы, чеснок, стручковый перец, соль, имеретинский шафран хорошо истолочь, добавить

молотые сухие сунели и все это развести по вкусу винным уксусом или гранатным соком. В эту массу хорошо вмешать подготовленный лук-порей, аккуратно уложить на тарелку и посыпать зернами граната или киндзой.

Лука-порея — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — ½ чайной ложки, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — ½ чайной ложки; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу

Черемша

Черемшу перебрать, срезать корешки, обмыть в холодной воде, положить в кастрюлю с 2 стаканами кипящей воды и варить 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг, обдать несколько раз холодной водой и оставить в холодной воде на час. Затем откинуть на сито и, когда вода стечет, заправить по вкусу солью и растительным маслом.

Черемши — 500 г; растительное масло и соль — по вкусу.

Шпинат

Шпинат с орехами

Шпинат разобрать, отрезать корешки, удалить желтые и поврежденные листья, тщательно промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, подлить на дно 1 стакан кипящей воды и варить под крышкой на сильном огне 15–20 минут, добавив 10 веточек зелени кинзы.

Вареный шпинат вместе с киндзой откинуть на дуршлаг (отвар можно использовать для приготовления другого блюда) и, когда он остынет, отжать рукой и порубить ножом.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы (две веточки) и стручковый перец истолочь с солью, развести винным уксусом и, соединив с нашинкованным репчатым луком и мелко нарезанной зеленью кинзы и петрушки, смешать с отжатым шпинатом. При подаче на стол — посыпать нарезанной зеленью петрушки. Это блюдо хорошо посыпать также зернами граната, а вместо винного уксуса употребить гранатный сок. Зерна гранат можно добавить и в самый шпинат, только смешивать осторожно, чтобы не помять их.

По желанию, из толченых орехов можно выжать масло и перед подачей на стол залить им готовый шпинат.

Шпината — 500 г, лука репчатого — 200 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 2 дольки, зелени кинзы — 12 веточек, зелени петрушки — 3 веточки; мелко нарезанной зелени кинзы, винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Шпинат с маслом и яйцами (А)

Шпинат отобрать, сварить, отжать так, как указано выше, нарубить на чистой доске, положить на сковороду и потушить с маслом. Потом добавить в шпинат одно взбитое яйцо, перемешать, залить сверху еще одним взбитым яйцом, выровнять поверхность, накрыть крышкой и тушить до готовности яиц.

Шпината — 500 г, масла топленого — 2 ст. ложки, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Шпинат с маслом и яйцами (Б)

Шпинат сварить обычным способом, отжать и нарубить.

Мелко нарезанный репчатый лук потушить в топленом масле до мягкости, добавить шпинат и снова потушить несколько минут. Потом прибавить топленого масла и мелко нарезанной зелени (кинзы, петрушки, укропа), посолить, перемешать и залить взбитыми яйцами предварительно смешанными с мелко нарезанным укропом. Выровняв поверхность кушанья, прорезать ее в нескольких местах, чтобы яичная масса проникла внутрь. Как только яйца будут готовы, снять с огня.

Шпината — 500 г, масла топленого — 3–4 ст. ложки, яиц — 3–4 шт.; зелень и соль — по вкусу.

Шпинат тушеный в растительном масле

Шпинат отобрать, сварить, отжать обычным способом и нарубить на чистой доске.

Репчатый лук нашинковать, положить на сковороду с 1 ст. ложкой растительного масла и поджарить, а потом прибавить подготовленный шпинат, еще 1 ложку растительного масла и все вместе хорошо потушить.

Шпината — 500 г, растительного масла — 2 ст. ложки, лука репчатого — 200 г; соль — по вкусу.

Шпинат с мацони

Шпинат сварить обычным способом, остудить, отжать рукой и

нарубить на чистой доске. Зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль, хорошо истолочь, добавить взбитое мацони, смешать все это с отжатым и нарубленным шпинатом и подавать на стол.

Шпината — 500 г, зелени кинзы — 4 веточки, чеснока — 2 дольки, мацони — 2 стакана; стручковый перец и соль — по вкусу.

Борани из шпината

Сварить обычным способом шпинат, отжать рукой нарубить на чистой доске, добавить мелко нарезанную зелень (петрушки, укропа, кинзы) и перемешать.

На сковороду вылить ¼ стакана топленого масла и хорошо потушить в нем нашинкованный репчатый лук. Потом добавить к луку подготовленный шпинат, еще ¼ стакана топленого масла и снова потушить.

Готовый шпинат разделить на две части: часть положить на дно блюда и поверх него — куски жареной курицы или цыпленка; другой частью шпината покрыть мясо. Затем все залить отжатым от сыворотки и взбитым с водой мацони, посыпать сахарной пудрой и молотой корицей.

Это блюдо можно приготовить и без птицы.

Шпината — 500 г, топленого масла — ½ стакана, лука репчатого — 150 г, мацони — ½ литра, петрушки и укропа — по 3 веточки, зелени кинзы — 4 веточки, курицы или цыпленка — 1 шт., молотой корицы — ½ чайной ложки, сахарной пудры — 2 ст. ложки; соль — по вкусу.

Сассапариль (экала)

Сассапариль с орехами (Экала)

Сассапариль очистить, удалить все твердые части и вялые листья, положить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы она покрыла содержимое, и варить до готовности, приблизительно 1 час. Потом слить отвар, залить листья холодной водой так, чтобы все они погрузились в нее, и оставить на 40–60 минут. Затем вынуть из воды и отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль хорошо истолочь, добавить мелко нарезанный укроп, омбало, зелень кинзы, винный уксус, отжатый сассапариль, хорошо перемешать и переложить на тарелку, а сверху посыпать укропом.

Можно, по желанию, из орехов выжать масло и полить им подготовленное блюдо.

Вместо винного уксуса можно употребить сок незрелого винограда.

Сассапариль (экала) — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 2–3 дольки, зелени кинзы — 4 веточки; винный уксус, мелко нарезанные укроп, омбало, зелень кинзы, толченый стручковый перец и соль — по вкусу.

Сассапариль с ткемали (Экала)

Сассапариль отварить и отжать вышеуказанным способом.

Тем временем отварить ткемали, удалить косточки, заправить мелко нарезанной зеленью (кинзы, укропа, омбало), толченым чесноком, стручковым перцем и солью. Затем добавить подготовленный сассапариль, хорошо перемешать, выложить на тарелку и посыпать мелко нарезанным укропом.

Сассапариль (экала) — 500 г, ткемали — ¾ стакана, зелени кинзы — 3–4 веточки, укропа — 8-10 веточек, омбало — 5 веточек, чеснока — 2–3 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Крапива, чина, мальва, портулак, джонджоли

Крапива с орехами

Перебранную и очищенную крапиву сварить в подсоленной кипящей воде и откинуть на дуршлаг.

Очищенные грецкие орехи истолочь с солью, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень кинзы, сваренную крапиву, все хорошо перемешать и переложить на чистую тарелку.

Крапивы — 500 г, лука репчатого — 2–3 головки, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, зелени кинзы — 3–4 веточки; соль — по вкусу.

Крапива с маслом и яйцами

Сварить крапиву, как указано выше, и слегка отжать.

На сковороду влить 2 ст. ложки топленого масла, добавить нашинкованный лук и потушить до мягкости. Потом добавить сваренную крапиву, мелко нарезанную зелень кинзы, соль, топленое масло, перемешать, и снова хорошо потушить, а затем залить взбитыми яйцами, подровнять и подержать на огне до готовности яиц.

Крапивы — 500 г, масла топленого — 3–4 ст. ложки, лука

репчатого — 3 головки, зелени кинзы — 3–4 веточки, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Чина с орехами

Обобрать с чины распустившиеся листья и обрезать сухие концы стеблей.

Очищенную таким образом чину нарезать крупными кусками, обмыть, положить в кастрюлю с кипящей, немного подсоленной водой и варить. Когда она разварится, добавить толченые грецкие орехи и нарезанную зелень кинзы. После того как вся жидкость уварится, снять с огня.

Чины — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, зелени кинзы — 4–5 веточек; соль — по вкусу.

Чина с маслом и яйцами

Чину сварить, как указано выше, и отжать рукой.

Нашинкованный репчатый лук потушить на масле. Добавить подготовленную чину и снова потушить, а затем залить взбитыми яйцами и держать на огне до готовности яиц.

Чины — 500 г, масла — 100–150 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Мальва

Перебранную мальву положить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды, отварить и откинуть на дуршлаг. Остывшую вареную мальву отжать рукой, положить на чистую деревянную доску и немного порубить. Потом добавить нарезанную зелень петрушки, кинзы, укроп, толченый чеснок, соль, винный уксус, хорошо перемешать и уложить на тарелку.

Мальвы — 500 г, чеснока — 5–6 долек, зелени петрушки и кинзы — по 4 веточки, укропа — 2 веточки; винный уксус и соль — по вкусу.

Портулак с уксусом (Дандури)

Портулак перебрать, вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (1 стакан) и варить до готовности (15–20 минут). Затем откинуть на дуршлаг; когда стечет вода, отжать рукой, выложить в салатник, сверху посыпать толченым чесноком и залить уксусом.

Портулак — 500 г; чеснок, уксус и соль — по вкусу.

Джонджоли

Маринованную джонджоли немного отжать (рукой), положить в салатник, посыпать нашинкованным луком и полить растительным маслом (по вкусу).

Баклажаны

Баклажаны с орехами (А)

Обмытые, очищенные (можно и не очищенные) от кожуры баклажаны надрезать вдоль, уложить в кастрюлю, подлить 1 стакан кипящей воды, и варить 20–30 минут. Готовые баклажаны откинуть на дуршлаг, остудить и отжать рукой.

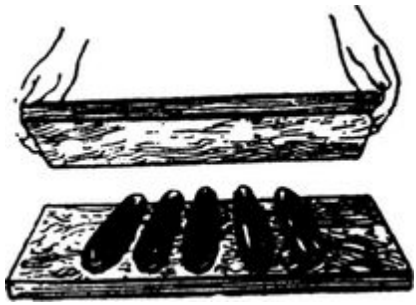
Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с чесноком и солью. По желанию, можно при этом выжать масло. К толченым орехам добавить стручковый перец, истолченный с зеленью кинзы, мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, чабера, базилика, винный уксус или гранатный сок, соединить все это с отжатыми, нарезанными в длину баклажанами, тщательно перемешать и переложить на блюдо или на тарелку. Сверху можно посыпать кушанье зернами граната и полить ореховым маслом.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов ¾-1 стакан, лука репчатого — 2 головки, чеснока — 2 дольки, мелко нарезанной зелени: кинзы и базилика — 1 стакан, петрушки и сельдерея — ¾ стакана, чабера — ¼ стакана; стручковый перец, винный уксус или гранатный сок и соль — по вкусу.

Баклажаны с орехами (Б)

Не очищенные от кожуры баклажаны (рис. 16) хорошо промыть холодной водой, надрезать вдоль (рис. 16а), уложить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы вода их покрыла лишь наполовину и поставить варить, приблизительно на 20–30 минут, следя за тем, чтобы баклажаны не разварились.

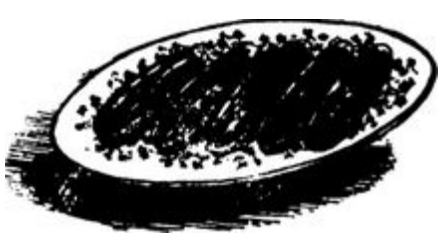
Сварившиеся баклажаны вынуть из кастрюли, уложить в один слой на чистую деревянную доску (рис. 17), сверху накрыть другой доской и придавить гнетом, можно поставить ведро с водой (рис. 17а), чтобы отжать баклажаны.



Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью и чесноком или пропустить через мясорубку и (по желанию) выжать масло. К толченым орехам прибавить стручковый перец, истолченный с зеленью кинзы, нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, кинзы, сельдерея, истолченные семена кинзы, имеретинский шафран,

винный уксус или гранатный сок и хорошо перемешать.

Отжатые баклажаны нафаршировать приготовленной ореховой начинкой (рис. 18) и обмазать этой же начинкой снаружи. Перед подачей на стол, баклажаны можно полить ореховым маслом и посыпать зернами граната (рис. 18а).



В ореховую начинку можно добавить по вкусу молотые корицу и гвоздику.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка, имеретинского шафрана (толченого) — 1 чайная ложка, мелко нарезанной зелени петрушки и кинзы — 1 стакан, мелко нарезанной зелени сельдерея — ½ стакана, мелко нарезанной зелени базилика — ¼ стакана; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны жареные на растительном масле с ореховой начинкой

Не очищенные от кожуры баклажаны хорошо промыть холодной водой, надрезать вдоль, уложить в кастрюлю, добавить несколько веток сельдерея, залить кипящей водой так, чтобы она покрыла баклажаны лишь наполовину, закрыть кастрюлю крышкой и варить до полуготовности.

Тем временем мелко нарезать репчатый лук, посыпать солью и дать постоять 30–40 минут, а затем хорошо отжать. Наполовину готовые баклажаны уложить один возле другого на доску и придавить сверху другой доской с грузом. Держать под прессом 1 час, чтобы стекла вся вода и ушла горечь.

На разогретую сковороду налить растительного масла, уложить в один слой приготовленные баклажаны и обжарить до мягкости со всех сторон.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком и стручковым перцем. Затем добавить предварительно подготовленный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, сельдерея, укропа, молотой корицы и гвоздики, влить винный уксус или гранатный сок и тщательно перемешать.

Обжаренные баклажаны нафаршировать приготовленной ореховой начинкой, обвязать обваренным сельдереем, обмазать снаружи той же ореховой массой, уложить на блюдо, посыпать зернами граната или мелко нарезанной петрушкой и подать.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, веток сельдерея — по числу баклажан, растительного масла — 3–4 ст. ложки, чеснока — 1–2 дольки, лука репчатого — 2 головки, мелко нарезанной разной зелени — 1¼-1½ стакана, молотой корицы и гвоздики — ½ чайной ложки; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны печеные с орехами

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть нарезать в длину на несколько частей прибавить очень мелко нарезанный репчатый лук, истолченные грецкие орехи, стручковый перец,

чеснок, семена кинзы, сухие сунели, имеретинский шафран, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, сельдерея, укропа, посолить, влить винный уксус, все тщательно перемешать, уложить на тарелку и посыпать мелко нарезанным укропом.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — ½ чайной ложки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, мелко нарезанной зелени кинзы и сельдерея — ½ стакана, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа — ¼ стакана; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны печеные с орехами и гранатом

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанный репчатый лук, толченые грецкие орехи и зерна граната. Затем все это тщательно перемешать, чтобы не помять зерен, уложить на тарелку и подать.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, зерен граната — ½ стакана; черный перец и соль — по вкусу.

Соленые баклажаны с орехами

Соленые, цельные баклажаны (молодые, небольшие) вынуть из засола, разделить каждый вдоль на четыре части, затем мелко нарезать, обдать кипятком и хорошо отжать рукой.

Истолченные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, соль, мелко нарезанную зелень кинзы, укропа, петрушки и сельдерея, репчатый лук, смешанные с гранатным соком, присоединить к подготовленным баклажанам, тщательно все перемешать, переложить на тарелку и посыпать зернами граната.

Баклажан (соленых) — 4–5 шт., очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 2 дольки, лука репчатого — 1 головка, мелко нарезанной зелени кинзы, укропа, петрушки и сельдерея — 1–1½ стакана, гранатного сока — ¼ стакана; зерна граната, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с начинкой из курдючного сала

Курдючное сало промыть, разрезать, на восемь частей, посолить, посыпать молотым перцем. Можно добавить мелко нарезанную разную зелень.

Неочищенные от кожуры баклажаны промыть, на каждом сделать продольный надрез длиной в 3–4 см, через который всыпать внутрь немного соли и ввести подготовленный фарш из курдючного сала. Затем баклажаны выложить на сковороду, надрезом вниз, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда одна сторона баклажан обжарится, перевернуть их на другую сторону и обжарить с другой стороны. Подается в горячем виде.

Можно приготовить и так: нарезать курдючное сало (50 г), нашинковать репчатый лук (3–4 головки) и вместе хорошо потушить. Затем добавить, по вкусу, соль, черный перец, мелко нарезанную разную зелень, перемешать, нафаршировать баклажаны и поджарить.

Баклажан — 8 шт., курдючного сала — 50 г, лука репчатого — 3–4 головки; молотый перец, зелень и соль — по вкусу.

Баклажаны жареные с ореховым фаршем

Баклажаны подготовить так, как указано выше. Очищенные грецкие орехи, соль, стручковый перец, зелень кинзы и чеснок хорошо истолочь, потом добавить мелко нашинкованную зелень (петрушки, базилика, сельдерея, чабера) и перемешать. Полученной массой нафаршировать баклажаны, уложить их на горячую сковороду с жиром, накрыть крышкой и обжарить со всех сторон.

Баклажаны — 6–8 шт., очищенных грецких орехов — ½ стакана, зелени кинзы — 1 веточка, чеснока — 2 дольки, жира — 50–80 г, зелени (чабера, базилика, кинзы) — по 3 веточки, зелени петрушки и сельдерея — по 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с болгарским перцем

Баклажаны обмыть, надрезать вдоль и потом чайной ложкой удалить семена.

Болгарский перец промыть, нашинковать, добавить мелко нарезанную зелень (кинзы, чабера, петрушки, базилика, сельдерея), толченые чеснок и стручковый перец, очищенные от кожуры и мелко нарезанные помидоры, нашинкованный репчатый лук, соль и все перемешать. Полученной массой нафаршировать подготовленные баклажаны, положить в кастрюлю, залить растительным маслом, поставить на слабый огонь и тушить до готовности баклажан.

Баклажан — 10 шт., болгарского перца — 6 шт., помидоров — 800 г, лука репчатого — 2–3 головки, растительного масла — ½-

¾ стакана; чеснок, зелень кинзы, чабера, петрушки, базилика, сельдерея, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны жареные, на растительном масле с чесночно-уксусной подливкой

Баклажаны обмыть холодной водой, каждый разрезать вдоль на 4–5 ломтиков, посыпать солью, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10–15 минут. Потом хорошо отжать рукой, но так, чтобы куски баклажан не потеряли своей формы.

На разогретую сковороду налить растительного масла, положить в один слой подготовленные баклажаны и обжарить с обеих сторон.

Репчатый лук нашинковать и обжарить в растительном масле, затем перемешать с поджаренными баклажанами, уложить на тарелку и сверху облить чесночно-уксусной подливкой.

Чесночно-уксусная подливка готовится следующим образом: 5–6 долек (можно и больше) чеснока хорошо истолочь и развести по вкусу винным уксусом.

Баклажан — 6 шт., растительного масла — ¼ стакана, лука репчатого — 4 головки, чеснока — 5–6 долек; винный уксус и соль — по вкусу.

Баклажаны тушеные

Баклажаны обмыть, очистить от кожуры, нарезать ломтиками, посыпать солью, накрыть чистым полотенцем и оставить на 15–20 минут, а затем хорошо отжать рукой и нарезать в длину.

Поджарить нашинкованный лук на топленом или растительном масле, присоединить к подготовленным баклажанам, добавить масла, перемешать и хорошо потушить все вместе.

Во время тушения можно добавить 1–2 ст. ложки винного уксуса.

Баклажан — 6 шт., лука репчатого — 3 головки, масла топленого или растительного — 2–3 ст. ложки; соль — по вкусу.

Баклажаны с ореховым соусом

Неочищенные, промытые баклажаны нарезать вдоль на ломтики толщиной в ½-2 см, посыпать солью, уложить в один ряд на горячую сковороду с жиром и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком и

солью, добавить толченые зелень кинзы и стручковый перец, винный уксус или гранатный сок, хорошо перемешать и развести двумя стаканами кипяченой холодной воды.

Жареные баклажаны выложить на блюдо и залить подготовленным ореховым соусом.

Баклажан — 8 шт., очищенных грецких орехов — 1–1½ стакана, жира — 30–50 г, зелени кинзы — 2 веточки; стручковый перец, чеснок, винный уксус или гранатный сок и соль — по вкусу.

Баклажаны с сыром и мацони

Концом маленького ножа освободить от зерен сердцевину молодых баклажан. Затем баклажаны выложить на противень, поставить в духовой шкаф или в печь и испечь до полуготовности.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, мелко нарезать, перемешать с мелко нарезанным сыром, добавить топленое масло. Этим фаршем нафаршировать подготовленные баклажаны, после чего уложить их на сковороду с жиром, поставить в духовой шкаф и печь по полной готовности.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и сверху залить взбитым мацони.

Баклажан — 300 г, сыра (свежего, малосольного) — 150 г, яиц — 2 шт., масла топленого — 100–150 г, мацони — 300 г.

Баклажаны жареные с помидорным соусом

Баклажаны ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле.

Мелко нарезанный лук поджарить на масле, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить. Затем влить в жареный лук наполовину сваренные помидоры, пропущенные через дуршлаг и протертые сквозь сито, и варить 10–15 минут (с момента закипания).

За 5 минут до окончания варки добавить стручковый перец, соль и толченый чеснок. Затем кастрюлю снять с огня, добавить мелко нарезанную зелень базилика и петрушки и перемешать. Этим соусом залить баклажаны.

Баклажан — 4–5 шт., лука репчатого — 2 головки, муки пшеничной — 1 ст. ложка, масла — 2–3 ст. ложки, помидоров — 500–600 г, чеснока — 2 дольки; зелень базилика и петрушки, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны жареные с чесноком и зеленью

Неочищенные от кожуры баклажаны обмыть, нарезать кружками, посыпать солью, накрыть чистым полотенцем и оставить на 30 минут, а затем осторожно отжать рукой.

Подготовленные баклажаны уложить в один слой на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Тем временем чеснок хорошо истолочь с каменной солью. На сковороду налить винный уксус, прокипятить, процедить и смешать с толченым чесноком.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, облить подготовленной подливкой и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика, кинзы, укропа и петрушки, а также нашинкованным репчатым или зеленым луком.

Баклажан — 500 г, растительного масла — 2–3 ст. ложки, винного уксуса — ¼-½ стакана, чеснока — 6–7 долек, базилика — 3 веточки, зелени кинзы, петрушки — по 1 веточке, укропа — 2 веточки, лука репчатого — 1 головка; соль — по вкусу.

Баклажаны жареные с рисом и помидорами

Молодые баклажаны обмыть и на каждом сделать долевой надрез длиной в 3–4 см.

В подсоленной воде отварить до полуготовности рис, добавить молотый черный перец, перемешать и начинить этой массой баклажаны. Фаршированные баклажаны уложить в одни слой, надрезом вниз на разогретую сковороду с жиром и обжарить со всех сторон.

Готовые баклажаны поместить в неглубокую кастрюлю, добавить поджаренный в масле нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень чабера, сверху положить нарезанные маленькими тоненькими дольками помидоры, добавить масла, накрыть кастрюлю крышкой и варить приблизительно 20–30 минут.

Баклажан — 8-10 шт., помидоров — 600–700 г, лука репчатого — 4–5 головок, риса — 3 ст. ложки, масла — 70-100 г, зелени чабера — 2 веточки; черный перец и соль — по вкусу.

Икра из баклажан (А)

Обмытые баклажаны испечь без жира.

Сладкий перец (болгарский) обмыть холодной водой, мелко нарезать и потушить в растительном масле.

Очищенный репчатый лук нарезать очень мелко, посыпать

солью, и, дав полежать 1 час, отжать (рукой).

С испеченных баклажан снять кожицу, мякоть нарубить, добавить соль, молотый черный перец, толченый чеснок, тушеный перец, предварительно подготовленный лук, выжатый сок из помидоров, толченые семена кинзы, хорошо перемешать, положить на тарелку и подать.

Баклажан — 500 г, болгарского перца — 3–4 шт., чеснока — 2 дольки, лука репчатого — 2 головки, семян кинзы — 1 чайная ложка, растительного масла — 1–2 ст. ложки, помидоров — 2–3 шт.; черный перец и соль — по вкусу.

Икра из баклажан (Б)

Обмытые баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень петрушки и базилика и перемешать. Затем переложить на тарелку и сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Баклажан — 300 г, лука репчатого — 1–2 головки, зелень петрушки — 1 веточка, зелени базилика — 2 веточки, зеленого лука — 1–2 перышка; перец и соль — по вкусу.

Икра из баклажан с гранатом

Выжать из граната сок и вмешать в него чеснок и зелень кинзы, истолченные с солью.

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить подготовленную приправу с гранатным соком и очень мелко нарезанный стручковый перец; затем все перемешать, переложить на тарелку и посыпать мелко нашинкованным репчатым луком и зернами граната.

Баклажан — 300 г, лука репчатого — 2 головки, гранатов — 2 шт., чеснока — 2 дольки, зелени кинзы — 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с яйцами

Очищенные от кожуры баклажаны очень мелко нарезать, посыпать солью и оставить на 15–20 минут. Потом отжать рукой, положить в кастрюлю, посолить, добавить масла и тушить до готовности. Затем залить баклажаны взбитыми яйцами, перемешать и подержать на огне до готовности яиц.

Баклажан — 500 г, масла — 100 г, яиц — 3 шт.; соль — по вкусу.

Баклажаны, зажаренные на вертеле с чесноком

Целые баклажаны зажарить на вертеле, над раскаленными углями без пламени, затем снять с них кожицу, мякоть изрубить и заправить по вкусу толченым чесноком и солью.

Баклажаны, поджаренные на курдючном сале

Баклажаны испечь без жира и снять с них кожицу; мякоть очень мелко изрубить.

Курдючное сало очень мелко нарезать длинными ломтиками, перемешать с солью, положить на сковороду, добавить нашинкованный репчатый лук и тушить до красноты. Затем смешать с нарубленными баклажанами и тушить 5 минут, прибавив по вкусу очень мелко нарезанный стручковый перец.

Баклажан — 300 г, курдючного сала — 100 г, лука репчатого — 2–3 головки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с мясом

У баклажан (средней величины) срезать верхушку возле стебля, обмыть, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделилась жидкость и горечь. Затем

баклажаны хорошо отжать рукой и поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Тем временем отварить отдельно помидоры и протереть сквозь дуршлаг.

Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком, добавить соль, молотый черный перец и перемешать.

Уложить на дно неглубокой кастрюли ряд обжаренных баклажан и покрыть их сплошным слоем мелко нарезанной зелени (петрушки, сельдерея, базилика, чабера укропа и кинзы), смешанной с толченым чесноком. Поверх зелени насыпать подготовленное мясо, а на мясо уложить еще один ряд обжаренных баклажан, потом все посыпать мелко нарезанной разной зеленью, залить помидорным соусом, посолить и поставить тушить под крышкой на слабом огне, примерно, 10–15 минут.

Баклажан — 6–7 шт., мяса вареного — 300 г, помидоров — 1 кг, лука репчатого — 3 головки, масла сливочного — 70-100 г; зелень, черный перец, чеснок и соль — по вкусу.

Борани из баклажан

Мацони влить в чистую салфетку и подвесить, чтобы стекла сыворотка (с этой же целью мацони можно просто накрыть салфеткой и отжимать ее несколько раз, по мере того как она будет пропитываться сывороткой). Потом к мацони добавить ½ стакана кипяченой холодной воды и хорошо взбить.

Тем временем баклажаны промыть, очистить от кожуры, нарезать на тоненькие продолговатые ломтики, посыпать солью, накрыть чистым полотенцем и дать постоять 15–20 минут, а затем сжать рукой.

На сковороду с маслом положить нашинкованный репчатый лук, отжатые баклажаны и хорошо потушить. Во время тушения добавить мелко нарезанную зелень (кинзы, мяты, базилика).

Часть готовых баклажан выложить на блюдо, вторым слоем разложить куски жареного цыпленка, а затем — снова слой баклажан. Все это заливается предварительно мацони, посыпается сахарной пудрой и молотой корицей.

Баклажан — 8 шт., цыпленка — 1 шт., масла топленного — 100–150 г, лука репчатого — 200 г, соли — 1 ст. ложка, мацони (кислого молока) — 1 литр, зелени кинзы, мяты и базилика — по 3 веточки, сахарной пудры — 2 ст. ложки, молотой корицы — ½ чайной ложки; соль — по вкусу.

Ботва ранней свеклы, редиса и цветной капусты

Ботва ранней свеклы с орехами

Перебранную, перемытую ботву ранней свеклы положить в кастрюлю, добавить 1 стакан кипящей воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить 30–40 минут. Готовую ботву откинуть на дуршлаг и, после того как она остынет отжать рукой и нарубить ножом.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь, добавить истолченные вместе кинзу, стручковый перец, чеснок и соль, перемешать с нашинкованным луком, нарезанным укропом, подготовленной ботвой и винным уксусом и выложить на тарелку.

Ботвы ранней свеклы — 500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, зелени кинзы — 2 веточки, чеснока — 1–2 дольки, лука репчатого — 200–300 г, укропа — 3 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Ботва редиса с орехами

Перебранную, очищенную и обмытую ботву редиса положить в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан) и варить 20–25 минут.

Готовую ботву откинуть на дуршлаг и, как только она немного остынет, отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, выжать из них масло и отлить в чашку.

Чеснок, соль, стручковый перец истолочь вместе, добавить толченые зелень кинзы и орехи, винный уксус, подготовленную ботву, все тщательно перемешать, уложить на тарелку и залить ореховым маслом.

Ботвы редиса — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾-1 стакан, лука репчатого — 2–3 головки, чеснока — 2 дольки; зелень кинзы, стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Ботва цветной капусты с орехами

Перебранную ботву цветной капусты положить в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан) и варить 25–30 минут. Потом ботву остудить, отжать рукой, перенести на чистую деревянную доску и немного порубить.

Чеснок, зелень кинзы и стручковый перец хорошо истолочь с солью, добавить толченые грецкие орехи, винный уксус, подготовленную ботву цветной капусты, все это хорошо

перемешать и уложить на тарелку.

По желанию, можно выжать из орехов масло и облить им готовое блюдо.

Ботвы цветной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 3 дольки, зелени кинзы — 3 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Блюда из смеси овощей

Аджапсандали (А)

Испечь небольшие баклажаны, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда баклажаны будут готовы, горячими осторожно очистить их от кожицы и разнять на длинненькие волокна.

Очистить репчатый лук, очень мелко нарезать и поджарить в растительном масле.

Отварить помидоры, протереть сквозь сито, влить в поджаренный лук, добавить толченый чеснок, болгарский перец, предварительно ошпаренный и мелко нарезанный, и тушить до загустения. Затем положить подготовленные баклажаны, мелко нарезанную зелень (петрушки, кинзы, базилика, чабера, укропа), посолить и, дав покипеть 2–3 минуты, снять с огня. Подавать холодными.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 3–4 головки, чеснока — 1–2 дольки, болгарского перца — 2 шт., масла растительного — 1–2 ст. ложки, помидоров — 800 г; зелень и соль — по вкусу.

Аджапсандали (Б)

Нарезать небольшие баклажаны кружками, толщиной в ½ см, посыпать солью, оставить на 30–40 минут, а потом отжать рукой.

Мелко нарезанный репчатый лук потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить подготовленные баклажаны, растительное масло, крупно нарезанный картофель и тушить до готовности картофеля. Затем прибавить помидоры, сняв с них предварительно кожицу, и тушить до загустения.

За 5-10 минут до готовности положить, толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы и посолить.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 3 головки, картофеля — 2–3 шт., помидоров — 500 г, чеснока — 1–2 дольки, масла растительного — 2 ст. ложки; зелень, стручковый перец и соль — по вкусу.

Аджапсандали (В)

Неочищенные, вымытые баклажаны нарезать кружочками толщиной в 1½-2 см.

Картофель очистить и нарезать крупными кусками.

Репчатый лук очистить, обмыть и нашинковать.

Обмытые помидоры нарезать тоненькими ломтиками.

Зелень (кинзу, петрушку, базилик, чабер, мяту, укроп) мелко нарезать.

На дно кастрюли положить нашинкованный лук, потом подготовленные баклажаны, картофель, зелень, соль, стручковый перец, помидоры, масло (топленое или растительное), накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и варить один час.

Баклажан — 5 шт., картофеля — 2–3 шт., лука репчатого — 300 г, помидоров — 500–700 г, зелени (кинзы, петрушки, базилика, чабера, мяты, укропа) — по 3–4 веточки, масла (сливочного, топленого или растительного) — 2 ст. ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Аджапсандали (Г)

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить еще растительного масла и нарезанные кружочками неочищенные от кожуры баклажаны.

Потушив все вместе 10–15 минут, добавить картофель, болгарский перец, соль, нарезанную зелень, влить пропущенные через мясорубку помидоры, закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности (1 час).

Баклажан — 5 шт., болгарского перца — 2–3 шт., лука репчатого — 400 г, картофель — 2–3 шт., помидоров — 700 г, масла (растительного, сливочного, топленого) — 100–150 г; зелень разная и соль — по вкусу.

Овощи с рассолом

Вареные картофель и морковь, печеную свеклу нарезать, добавить, по вкусу, нашинкованный лук (репчатый или зеленый), квашеную капусту, измельченную разную зелень, молотый черный перец, соль и все осторожно перемешать. Затем овощи заправить процеженным рассолом квашеной капусты, растительным маслом, украсить кольцами репчатого лука, ломтиками свеклы и рубленными крутыми яйцами.

Чахохбили вегетарианский

Спелые обмытые помидоры нарезать, положить в кастрюлю и варить до тех пор, пока не получится однородная масса, которую затем протереть через сито.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить с 30 г масла. Затем прибавить нарезанный кусками картофель, еще 20 г масла, влить подготовленные помидоры, положить стручковый перец, посолить. Поварив 8-10 минут, сиять с огня, всыпать мелко нарезанную зелень, перемешать и подать на стол.

Помидоров — 700 г, лука репчатого — 4–5 головок, картофеля — 2 шт., масла (топленого или сливочного) — 50 г; стручковый перец, зелень разная и соль — по вкусу.

Блюда из тыквы и кабачков

Тыква отварная

Тыкву очистить от зерен, нарезать кусками вместе с кожурой, положить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы она до половины покрыла тыкву, закрыть крышкой и варить 20–25 минут.

Сваренную тыкву уложить одним слоем на блюдо и подать в горячем виде. По желанию, горячую тыкву можно сверху посыпать сахарной пудрой или полить медом.

Тыква с кизилом и орехами

Тыкву очистить от кожицы и зерен, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой так, чтобы она до половины покрыла тыкву и, закрыв крышкой, варить до готовности. Затем охладить, мелко нарезать, добавить нашинкованный сушеный кизил без косточек, нашинкованный репчатый лук, толченые грецкие орехи, переложить в сотейник, немного потушить и снять с огня.

Тыквы — 500 г, кизила сушеного (без косточек) — ½ стакана, толченых грецких орехов — 2 ст. ложки, лука репчатого — 2 головки; соль — по вкусу.

Тыква с орехами и сахаром

Тыкву отварить указанным способом, вынуть из кастрюли и остудить.

Тем временем очищенные грецкие орехи хорошо истолочь и

смешать с сахарной пудрой.

В горячей кипяченой воде (¾ стакана) развести мед и сахарный песок.

Сваренную тыкву мелко нарезать и осторожно перемешать с толчеными орехами и сиропом. На стол это блюдо подается холодным.

Тыквы — 500–700 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, меда — 2 ст. ложки, сахарного песка — ½-¾ стакана.

Тыква тушеная с рисом и изюмом

Тыкву очистить от кожицы и зерен, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить ½ стакана горячей воды и накрыть крышкой; варить 15 минут. Затем добавить молоко, отварной рис, масло (30 г), сахар и тушить 15–20 минут, время от времени помешивая ложкой.

На горячую сковороду с маслом положить изюм (без косточек) и, как только он набухнет, переложить вместе с маслом в кастрюлю с тыквой, перемешать и через 2–3 минуты снять с огня. Подать на стол в горячем виде.

Тыквы — 500 г, молока — ½ стакана, сахарного песка — ¾ стакана, риса — 1 стакан, масла — 100 г, изюма — 70 г.

Тыква печеная

Тыкву разрубить, очистить от зерен и вместе с кожурой поставить на противне в духовой шкаф или в печь.

Когда тыква испечется, нарезать ее на порционные куски, выложить на блюдо и в горячем виде подать на стол.

Кабачки жареные с мацони

Кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками, толщиной, примерно, в 1–1½ см и посолить. Подготовленные таким образом кабачки положить в один ряд на горячую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол залить отжатым и затем хорошо взбитым мацони и посыпать сахарной пудрой.

Кабачков — 500 г, масла — 50–80 г, мацони — 2 стакана, сахарной пудры — 1 ст. ложка; соль — по вкусу.

Блюда из фасоли

(лобио зеленая стручковая фасоль и лобио в зернах)

Стручки фасоли с маслом и яйцами (А)

Стручки фасоли очистить, наломать, промыть холодной водой, положить в кастрюлю с 2 стаканами кипящей воды, закрыть крышкой и варить до готовности (от 1 до 2 часов). Во время варки добавить нашинкованный репчатый лук.

Когда стручки фасоли разварятся и вся вода выкипит, добавить соль, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, эстрагона, мяты, укроп, масло и тушить минут 10. Затем все залить сырыми взбитыми яйцами, выровнять ложкой верх, а местами проколоть, чтобы яйцо проникло вглубь, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности яиц.

Стручков фасоли — 1 кг, лука репчатого — 3–4 головки, масла (топленого) — 150–200 г, яиц — 2–3 шт., зелени петрушки, эстрагона, чабера, мяты и укропа — по 4 веточки, базилика — 6 веточек; соль — по вкусу.

Стручки фасоли с маслом и яйцами (Б)

Стручки фасоли очистить, наломать, промыть холодной водой, положить в кастрюлю с кипящей водой (2 стакана), закрыть крышкой и варить до готовности (от 1 до 2 часов).

Когда стручки фасоли разварятся и вся вода выкипит, добавить соль, масло и тушить 10 минут. Потом добавить сырое взбитое яйцо, хорошо перемешать, залить двумя взбитыми яйцами, поверхность разровнять, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности яиц.

Стручков фасоли — 1 кг, масла — 150 г, яиц — 3 шт.; соль — по вкусу.

Стручки фасоли с тушеным луком и яйцами

Стручки фасоли очистить, наломать, промыть холодной водой, положить в кастрюлю с 2 стаканами кипящей воды, добавить букетик зелени (кинзы, петрушки, базилика, чабера), накрыть крышкой и варить до готовности (от 1 до 2 часов).

Отдельно в сотейнике с маслом (50 г) потушить мелко нашинкованный репчатый лук.

Когда стручки фасоли разварятся, удалить букетик зелени, а к фасоли добавить соль, тушеный в масле нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, мяты, укропа, масло, перемешать и тушить минут 15–20. Затем залить взбитыми яйцами, выровнять ложкой верх, а местами проколоть,

чтобы яйцо проникло вглубь, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности яиц.

Стручков фасоли — 1 кг, лука репчатого — 300 г, масла — 150–200 г, яиц — 3 шт.; зелень петрушки, чабера, мяты, укропа, базилика и соль — по вкусу.

Борани из стручков фасоли

Стручки фасоли наломать и отварить обычным способом, добавить очень мелко нарезанные зеленый лук, зелень (базилика, чабера, эстрагона, петрушки, кинзы, укропа), молотые корицу и гвоздику, соль, все хорошо перемешать влить топленое масло и потушить 10–15 минут.

Тем временем зажарить цыпленка и нарезать на порционные куски.

Кислое молоко (мацони) влить в чистую салфетку и подвесить, чтобы стекла сыворотка (или же накрыть салфеткой, которую несколько раз отжать по мере того, как она будет пропитываться сывороткой). Обработанное таким образом мацони взбить и добавить полстакана кипяченной холодной воды.

На блюдо с тушеной фасолью выложить нарезанного кусками жареного цыпленка, а поверх цыпленка — остальную часть фасоли, залить все подготовленным мацони, посыпать толченым сахаром и корицей.

Стручков фасоли — 1 кг, цыпленка — 1 шт., масла — 200–250 г, цыплят — 1 или 2 шт., зеленого лука — 8-10 перышек, зелени чабера, укропа, эстрагона, кинзы — по 6 веточек, мацони — ½ литра; молотый сахар, корица и соль — по вкусу.

Стручки фасоли с орехами (А)

Стручки фасоли наломать, сварить, откинуть на дуршлаг и, остудив, отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, зелень кинзы (одну веточку) хорошо истолочь и развести отваром из-под фасоли (1–2 ст. ложки). Потом добавить нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень базилика, чабера, кинзы и перемешать. Присоединить к этой массе отжатую фасоль, снова тщательно все перемешать выложить на тарелку; сверху, посыпать нарезанным укропом.

Стручков фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, лука репчатого — 2–3 головки, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы и чабера — по 4 веточки, базилика — 3 веточки; укроп и соль — по вкусу.

Стручки фасоли с орехами (Б)

Обычным способом наломать и отварить стручковую (зеленую) фасоль, откинуть на дуршлаг и отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок хорошо истолочь и выжать ореховое масло.

Взять ¼ стакана отвара из-под фасоли, вмешать в него толченые орехи, соединить с отжатой фасолью, добавить мелко нарезанный репчатый лук и снова перемешать. Готовое кушанье переложить на маленькое блюдо или на тарелку, выровнять, а в центре сделать маленькое углубление, в которое влить предварительно приготовленное ореховое масло.

Стручков фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾ стакана, чеснока — 2–3 дольки, лука репчатого — 2–3 головки, зелени кинзы — 3–4 веточки; соль — по вкусу.

Стручки фасоли с орехами и уксусом

Стручки фасоли наломать, сварить, откинуть на дуршлаг, остудить и отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, стручковый перец, зелень кинзы хорошо истолочь, добавить винный уксус (можно вместо уксуса, — гранатный сок или соус ткемали), нашинкованный лук (репчатый или зеленый), мелко нарезанную зелень базилика, чабера, петрушки, кинзы, укропа и все это хорошо перемешать с отжатой фасолью.

Готовую фасоль переложить на блюдо, посыпать нарезанной зеленью или зернами граната (по вкусу).

Стручков фасоли — 300 г, очищенных грецких орехов — ½-1 стакан, лука репчатого — 2–3 головки, чеснока — 1–2 дольки, зелени базилика, чабера, петрушки, укропа, кинзы — по 3–4 веточки; винный уксус, гранатный сок или соус ткемали, стручковый перец, зеленый лук, зерна граната и соль — по вкусу.

Стручки фасоли с помидорами и орехами

Помидоры нарезать, положить в кастрюлю, поставить на огонь, дать покипеть 1–2 минуты, — после чего снять с огня и протереть через сито.

Стручки фасоли наломать обычным способом, разварить, соединить с нашинкованным луком и помидорным пюре и довести до кипения, затем добавить истолченные вместе грецкие орехи, соль, стручковый перец, чеснок, зелень кинзы, а также

мелко нарезанную зелень петрушки и базилика, и варить 5-10 минут.

Стручков фасоли — 500 г, помидоров — 600 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 1 веточка, петрушки и базилика — по 3 веточки, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Стручки фасоли с мацони

Стручки фасоли наломать, сварить обычным способом, затем откинуть на дуршлаг, остудить и отжать рукой.

Мацони (кислое молоко) хорошенько взбить, добавить отжатую фасоль, мелко нарезанную зелень базилика, петрушки, мяты, кинзы, соль, толченый стручковый перец, чеснок, все вместе тщательно перемешать и переложить на тарелку.

Стручков фасоли — 500 г, кислого молока (мацони) — ½ литра, зелени базилика, кинзы и петрушки — по 3 веточки, чеснока — 3–4 дольки, зелени мяты — 2–3 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Салат из стручков фасоли

Стручки фасоли очистить, нарезать, сварить в кипящей подсоленной воде и, откинув на дуршлаг, дать стечь воде. Затем добавить соль, толченый стручковый перец, винный уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Сверху густо посыпать мелко нарезанным укропом.

Стручков фасоли — 300 г, винного уксуса — 2 ст. ложки, лука репчатого — 1 головка, укропа — 4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Стручки фасоли с ткемали

Зрелые ткемали ошпарить кипятком, удалить косточки, а затем протереть через сито. В полученное пюре положить стручковый перец, истолченный вместе с полей-травой (омбало), зеленью кинзы и чесноком, затем добавить очень мелко нарезанную зелень и перемешать.

Стручки фасоли очистить, каждый разделить пополам, положить в кастрюлю, подлить немного кипящей подсоленной воды и варить до готовности. Во время варки добавить нашинкованный репчатый лук.

Когда фасоль будет готова и весь отвар уварится, влить подготовленное пюре из ткемали и, дав покипеть 1–2 минуты,

снять с огня. Затем переложить на блюдо, остудить, сверху посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

Стручков фасоли — 500 г, ткемали — 1 стакан, лука репчатого — 1–2 головки, чеснока — 1 долька, полей-травы и зелени кинзы — по 2 веточки, укропа и базилика — по 4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Стручковая фасоль тушеная

Стручки фасоли подготовить, сварить обычным способом и откинуть на сито.

Репчатый лук очистить, промыть, очень мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить жир и тушить до мягкости. В тушеный лук положить вареную фасоль, добавить жир и потушить вместе 5 минут. Затем добавить толченый стручковый перец, мелко нарезанную зелень базилика, мяты, чабера, петрушки, эстрагона, немного жира и тушить еще 10 минут, а затем снять с огня.

Стручков фасоли — 500 г, лука репчатого — 250 г, жира — 100–150 г, базилика — 3 веточки, чабера, мяты, петрушки, эстрагона — по 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Фасоль с маслом и яйцами

Из зрелых (пожелтевших) стручков фасоли выбрать свежие зерна и сварить до полуготовности в небольшом количестве воды.

Молодые стручки фасоли, очищенные от прожилок, разрезать на куски, залить кипящей водой (¾ стакана) и варить до готовности (1–1½ часа). Вся жидкость за время варки должна увариться.

В полуготовую фасоль (зерна) добавить нашинкованный репчатый лук, топленое масло или свиной жир, посолить и спассеровать до полной готовности фасоли. Затем соединить с вареной стручковой фасолью, добавить топленое масло или свиной жир, измельченную зелень кинзы, петрушки и чабера, заправить по вкусу солью, перемешать, залить взбитым яйцом и прорезать в нескольких местах, чтобы яичная масса проникла внутрь. Как только яйца будут готовы, снять с огня и переложить на блюдо.

Зерен фасоли (свежие) — 500 г, фасоли стручковой — 500 г, лука репчатого — 3 головки, топленого масла или свиного сала — 100–150 г, яиц — 3–4 шт.; зелени кинзы, петрушки чабера и соль — по вкусу.

Фасоль разварная с зеленью

Перебранную, промытую фасоль (в зернах)[1] всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Во время варки, по мере выкипания воды, можно добавлять кипяток.

В кипящую фасоль положить толченый чеснок и нашинкованный репчатый лук.

Когда фасоль разварится, размять ее ложкой, лучше деревянной, добавить соль, стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, чабера, мяты и, дав еще покипеть 1–2 минуты, снять с огня.

По желанию, во время варки можно добавить 2–3 ст. ложки толченых грецких орехов и, по вкусу, — кислый лаваш, ткемали или винный уксус. Готовое блюдо по густоте должно иметь вид жидкой каши.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 4 веточки, чеснока — 2 дольки, петрушки — 3 веточки, чабера и мяты — по 3 веточки; соль и стручковый перец — по вкусу.

Фасоль с сельдереем и луком-пореем

Фасоль сварить обычным способом, добавить к ней мелко нарезанные сельдерей и лук-порей, соль, толченый стручковый перец и, дав покипеть — 1–2 минуты, снять с огня.

Готовая фасоль должна иметь вид жидкой каши.

Фасоли — 300 г, зелени сельдерея — 5–6 веточек, лука-порея — 6–8 перышек; стручковый перец и соль — по вкусу.

Фасоль с растительным маслом корицей и гвоздикой

Перебранную, промытую фасоль всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить варить.

Когда фасоль разварится, слить отвар и накрыть крышкой.

Мелко нашинкованный репчатый лук положить в чистую кастрюлю и потушить на растительном масле до мягкости. Потом добавить к луку разваренную фасоль и все вместе потушить еще 5-10 минут.

В отвар фасоли положить соль, толченые имеретинский шафран и стручковый перец, молотые корицу и гвоздику и затем влить в кастрюлю с тушеной фасолью.

Дав покипеть 1–2 минуты, фасоль хорошо размять ложкой, добавить мелко нарезанную зелень кинзы и снять с огня.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 200–300 г, растительного масла — ¼ стакана, молотых корицы и гвоздики — ½ чайной

ложки, зелень кинзы — 4 веточки; стручковый перец, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Фасоль с растительным маслом

Сварить обычным способом фасоль; отвар слить. Вареную фасоль посолить, выложить в соответствующую посуду, сверху полить растительным маслом и посыпать мелко нашинкованным луком, нарезанной зеленью кинзы и петрушки.

Фасоли — 200 г, лука репчатого — 1 головка; растительное масло, зелень кинзы, петрушки и соль — по вкусу.

Фасоль с винным уксусом и растительным маслом

Фасоль сварить обычным способом и отвар слить в отдельную посуду.

На сковороду налить растительного масла, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо потушить. Потом добавить соль, молотый черный перец, винный уксус, перемешать и потушить еще 2–3 минуты. Затем все это соединить с разваренной фасолью, влить стакан отвара, дать 1–2 минуты покипеть и снять с огня.

Фасоли — 500 г, растительного масла — ⅓ стакана; лука репчатого — 3 головки, винного уксуса — ½ стакана; черный перец и соль — по вкусу.

Фасоль, поджаренная на растительном масле

Фасоль сварить так, чтобы зерна сохранили свою форму, слить отвар, а фасоль посолить.

На сковороду налить растительного масла, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо потушить. Потом соединить с вареной фасолью, добавить растительного масла, хорошо прожарить и снять с огня.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2 головки, растительного масла — ¼ стакана; соль — по вкусу.

Фасоль с топленым маслом и яйцами

Сварить фасоль так, чтобы вся вода уварилась, посолить и перемешать.

На раскаленной сковороде с топленым маслом хорошо потушить мелко нашинкованный репчатый лук. Выложить в тушеный лук вареную фасоль, добавить топленого масла и

потушить. Затем залить фасоль взбитыми яйцами, местами прорезать ножом, чтобы яичная масса проникла вглубь, накрыть крышкой и держать на огне до готовности яиц.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2 головки, масла топленого — ¼ стакана, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Фрикадельки из фасоли

Сварить обычным способом фасоль и откинуть на дуршлаг.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок истолочь, выжать масло и слить на маленькую тарелку. К орехам добавить толченые стручковый перец и зелень кинзы, молотые черный перец, корицу и гвоздику, очень мелко нашинкованный репчатый лук. Затем соединить полученную массу с вареной фасолью, тщательно перемешать и изготовить фрикадельки величиной с куриное яйцо. Фрикадельки уложить на тарелку, посыпав каждую мелко нарезанной зеленью петрушки и полив ореховым маслом.

Фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 1 долька, лука репчатого — 2 головки, зелени кинзы — 2 веточки, корицы и гвоздики — ½ чайной ложки; стручковый перец, молотый черный перец и соль — по вкусу.

Фасоль с орехами

Сварить обычным способом фасоль, следя за тем, чтобы зерна не разварились (сохранили свою форму), отвар слить.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы хорошо истолочь с солью и, соединив с вареной фасолью и нашинкованным репчатым луком, осторожно перемешать.

Выложив аккуратно готовое кушанье на тарелку, украсить кружочками нарезанного репчатого лука.

Фасоли — 300 г очищенных грецких орехов — ⅓-¾ стакана, чеснока — 2–3 дольки, зелени кинзы — 3–4 веточки, лука репчатого — 2 головки; соль — по вкусу.

Фасоль с орехами и гранатом

Фасоль перебрать, промыть, сварить обычным способом и откинуть на дуршлаг.

Очищенные грецкие орехи истолочь, добавить к ним нашинкованный репчатый лук, истолченные вместе чеснок, стручковый перец, зелень кинзы, толченый имеретинский шафран и соль, развести гранатным соком, добавить корицу и гвоздику, соединив все это с вареной фасолью, и хорошо перемешать.

Готовую фасоль выложить на тарелку и сверху посыпать зернами граната.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовое кушанье.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2 головки, очищенных грецких орехов — ¾-1 стакан, зелени кинзы — 4 веточки, чеснока — 2 дольки, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, гранатного сока — ½ стакана, зерен граната — из ½ граната (средней величины); стручковый перец, молотые корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Фасоль с орехами и винным уксусом (А)

Фасоль сварить обычным способом.

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль истолочь вместе, развести уксусом, добавить нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный лук-порей, нарезанную зелень петрушки; все это соединить с разваренной фасолью и варить 10–15 минут, после чего снять с огня и дать остыть.

Фасоли — 500 г, винного уксуса — ¼-½ стакана, очищенных грецких орехов — ½ стакана, зелени кинзы — 4 веточки, лука репчатого — 2 головки, лука-порея — 2 перышка, чеснока — 1 долька, зелени петрушки — 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Фасоль с орехами и винным уксусом (Б)

Сварить обычным способом фасоль; отвар слить.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, стручковым перцем и солью, затем добавить молотые сухие сунели, толченые семена кинзы, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа и развести винным уксусом. К полученной массе присоединить вареную фасоль, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и сверху посыпать мелко нарезанным репчатым луком.

Фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — ¾-1 стакан, чеснока — 1–2 дольки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и семян кинзы — по ½ чайной ложки, зелени (петрушки и укропа) — по 6–8 веточек, лука репчатого — 1 головка; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Блюда из грибов

Грибы тушеные с яйцами

Свежие грибы сварить, положив в кипящую подсоленную воду (1–1½ литра), потом откинуть на дуршлаг и залить горячей водой. Когда вода стечет, положить грибы на чистую доску, нарезать ломтиками, а затем прожарить на сковороде с разогретым маслом.

Нашинкованный лук потушить с маслом и смешать с поджаренными грибами.

Яйца хорошо взбить, перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки, вылить на сковороду с грибами и оставить на огне до готовности яиц.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 3 шт., масла 1–2 ст. ложки, зелени петрушки — 2 веточки; соль — по вкусу.

Грибы тушеные в сливках

Перебранные свежие грибы промыть, залить кипятком и оставить на 2–3 минуты. Затем вынуть грибы из воды, нарезать ломтиками, опустить в кастрюлю с маслом, поставить на огонь и через 10 минут залить кипящими сливками.

Зелень петрушки и укропа связать пучком и вместе с корицей, гвоздикой, горошком черного перца и лавровым листом положить в кастрюлю с грибами, добавив по вкусу соль. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить грибы тушить (приблизительно на 1 час). Перед подачей на стол удалить из кушанья пучок зелени и пряности.

Грибов — 500 г, масла — 50 г, сливок — 1–1½ стакана, лаврового листа — 1 шт., зелени петрушки и укропа — по 3 веточки, черного перца — 1 горошина; корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Шампиньоны с маслом и яйцами

Очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть в холодной воде, а затем мелко нарезать.

Разогреть на сковороде топленое масло и поджарить на нем грибы так, чтобы они зарумянились. Затем положить в грибы мелко нарезанный репчатый лук, посолить и продолжать жарить, прибавив масла.

Сырые яйца (цельные) хорошо взбить, посолить, смешать с мелко нарезанной петрушкой и укропом. Потом залить этой смесью грибы и держать на огне до готовности яиц.

При подаче на стол можно посыпать укропом.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 1 головка, масла топленого — 2–3 ст. ложки, яиц — 3 шт.; зелень и соль — по вкусу.

Шампиньоны поджаренные

Подготовленные шампиньоны мелко нарезать, положить на разогретую сковороду с маслом и жарить до полуготовности, затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, масло, перемешать, и поджарить так, чтобы грибы зарумянились. Готовые грибы переложить на тарелку или блюдо, сбрызнуть винным уксусом и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 1–2 головки, масло топленное — 2–3 ст. ложки, винный уксус — 1–2 ст. ложки; зелень кинзы и соль — по вкусу.

Шампиньоны тушеные с орехами

Очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть, нарезать ломтиками, уложить в сотейник, добавить масло (растительное), посолить и хорошо потушить.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, солью, зеленью кинзы и развести винным уксусом. Полученную массу присоединить к грибам, перемешать и через 5 минут снять с огня. При подаче на стол посыпать укропом.

Грибов — 500 г, масла растительного — 2 ст. ложки, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, винного уксуса — ¼ стакана, кинзы — 4 веточки; укроп и соль — по вкусу.

Опенки с орехами

Очищенные свежие грибы нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она едва покрывала грибы и варить до полуготовности. Потом вынуть грибы шумовкой, немного остудить, отжать, а затем очень мелко нарезать, вместе с репчатым луком, положить в чистую кастрюлю, влить туда же процеженный грибной отвар и варить до готовности. Затем добавить истолченные грецкие орехи, соль, чеснок, имеретинский шафран, мелко нарезанную зелень кинзы и через 3–5 минут снять с огня.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 2–3 головки, очищенных грецких орехов (толченых) — 1–2 ст. ложки, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 3 веточки; соль — по вкусу.

Грибы печеные в кеци

Отобрать крупные, крепкие шляпки грибов, промыть, обсушить и посыпать солью.

Разогреть кеци, разложить на нем подготовленные грибы, накрыть вторым разогретым кеци, на который насыпать горячих углей и печь до готовности.

Грибы жареные над горящими углями

Над горящими древесными углями поместить чистую, металлическую решетку, на которую уложить подготовленные вышеуказанным способом грибы и жарить.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, стручковым перцем, зеленью кинзы и солью, развести винным уксусом и холодной кипяченой водой.

Жареные грибы переложить в соответствующую посуду, залить подготовленным ореховым соусом и подать.

Грибов — 500 г, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 3–4 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Соусы, подливки

Соус ткемали (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы покрыть их, и поставить варить

Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня и протереть вместе с отваром через сито или дуршлаг. К полученной массе (которая должна быть средней густоты) добавить толченые зелень кинзы, стручковый перец, соль, чеснок, укроп, полей-траву (омбало) и хорошо перемешать.

Ткемали — 2 стакана, зелени кинзы и укропа — по 2 веточки, полей-травы (омбало) — 1 веточка, чеснока — 1 долька; перец стручковый и соль — по вкусу.

Соус ткемали (Б)

Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрыла их, и поставить варить.

Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня, удалить косточки и поставить кастрюлю с ткемали на огонь. Добавить истолченные с солью зелень кинзы (хорошо с семенами), укроп, чеснок и стручковый перец и дать 1 минуту покипеть. Сняв с огня протереть ткемали через сито и слить в соусник. Готовый соус должен иметь густоту жидкой сметаны.

Ткемали — 2 стакана, зелени кинзы — 1 веточка, укропа — 2 веточки, чеснока — 1 долька; перец стручковый и соль — по вкусу.

Соус ткемали (В)

Перебранные и промытые ткемали или алычу положить в кастрюлю, залить двумя стаканами воды (кипятка) и варить 10–15 минут. Затем снять с огня, удалить косточки, остудить, добавить чеснок, соль, зелень (кинзу, укроп, омбало) стручковый перец и перемешать, после чего протереть сквозь сито, слить в соусник и подать.

Ткемали — 500 г, воды — 2 стакана, чеснока — 2–3 дольки, зелени кинзы — 3 веточки, укропа — 4–5 веточек; зелень омбало, стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус ткемали (Г)

Ткемали сварить вышеуказанным способом, положить вместе с отваром на сито и хорошо протереть. Потом добавить истолченный чеснок, молотый красный стручковый перец, очень мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки, укропа) и зеленый лук, посолить и перемешать.

Ткемали — 500 г, чеснока — 2–3 дольки, зеленого лука — 5–6 перышек, зелени кинзы — 3–4 веточки, укропа — 5–6 веточек,

петрушки — 2 веточки; перец и соль — по вкусу.

Соус из неспелого винограда (А)

(для блюд из жареной птицы, поросенка и рыбы)

Неспелый (зеленый) виноград размять деревянной ложкой, выжать сок, процедить и слить в чистую посуду. Затем добавить истолченные с солью зелень кинзы и чеснок и перемешать. По желанию, можно добавить толченый стручковый перец.

Неспелого винограда — 500 г, зелени кинзы — 3–4 веточки, чеснока — 1 долька; соль — по вкусу.

Соус из неспелого винограда (Б)

Выжать сок из неспелого винограда, добавить охлажденной кипяченой воды, измельченной зелени (кинзы, петрушки, эстрагона, укропа), чеснока хорошо истолченного с солью, и перемешать.

Сок из неспелого винограда — ½ стакана, воды — ½ стакана, зелени кинзы — 3–4 веточки, петрушки — 2 веточки, укропа — 4 веточки, листков мелко нарезанного эстрагона — 2 чайной ложки, чеснока — 1–2 дольки; соль — по вкусу.

Соус из неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной и вареной птицы)

Неспелый виноград размять и выжать из него сок, постепенно подливая воду (1 стакан). Добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и полей-траву (омбало) и хорошо перемешать.

Неспелого винограда — 500 г, очищенных грецких орехов — ½-¾ стакана, чеснока — 1 долька, зелени кинзы — 3 веточки полей-травы — 1 веточка; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики и неспелого винограда

Ежевику размять деревянной ложкой и выжать сок. Неспелый виноград тоже размять и выжать из него сок.

Сок ежевики и неспелого винограда перемешать и заправить истолченными с солью зеленью кинзы, укропом, чесноком и стручковым перцем.

Ежевики — 500 г, неспелого винограда — 300 г, зелени кинзы — 3 веточки, укропа — 1 веточка, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики и неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной птицы и рыбы)

Сок ежевики перемешать с соком неспелого винограда, влить — ¼-½ стакана охлажденной кипяченой воды. Затем добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью зелень кинзы, чеснок и стручковый перец, хорошо перемешать и слить все в соусник.

Если соус готовится для блюд из рыбы (вареной или жареной), то в него нужно добавить очень мелко нашинкованный лук.

Сока ежевики — ¾ стакана, сока неспелого винограда — ¼ стакана, очищенных грецких орехов — ½ стакана, зелени кинзы — 2 веточки, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики

Выжать сок из ежевики, добавить чеснок и семена кинзы, истолченные с солью, хорошо перемешать и слить в соусник.

Сока ежевики — 1 стакан, чеснока — 4 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка; соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики с орехами

Приготовить соус вышеуказанным способом, только прибавить истолченный грецкий орех и стручковый перец.

Сок из ежевики — 1 стакан, очищенных грецких орехов — ½ стакана, чеснока — 3 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Выжать сок из граната, добавить к нему истолченные с солью зелень кинзы, стручковый перец, чеснок, охлажденную кипяченую воду, перемешать и слить в соусник.

Сока граната — ½ стакана, воды — ½ стакана, зелени кинзы — 1–2 веточки, чеснока — 1–2 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока (Б)

(для блюд из вареной или жареной рыбы)

Из граната выжать сок. Зелень кинзы и чабера, укроп, чеснок и соль хорошо истолочь вместе, с гранатным соком, добавить нашинкованный лук.

Сока граната — 1 стакан, зелени кинзы — 2 веточки, чабера и укропа по 1 веточке, чеснока — 1–2 дольки, лука репчатого — 1 головка; соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока (В)

Из граната выжать сок, затем добавить по вкусу истолченный с солью чеснок и перемешать.

Соус из гранатного сока с орехами (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Выжать сок из граната. Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль вместе хорошо истолочь, добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду (½ стакана) и перемешать.

Если соус готовится для рыбных блюд, в него добавляется очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

Сока граната — 1 стакан, очищенных грецких орехов — ½ стакана, зелени кинзы — 2–3 веточки, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока с орехами (Б)

Выжать сок из граната, затем добавить истолченные очищенные грецкие орехи, семена кинзы и соль перемешать.

Сока граната — 1 стакан, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, семян кинзы — 1 чайная ложка; соль — по вкусу.

Соус из помидоров (А)

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и поставить варить. Когда масса загустеет, протереть ее через сито.

В полученное пюре (густоты жидкости каши) добавить, по вкусу, истолченные с солью зелень кинзы, стручковый перец и чеснок и хорошо перемешать.

Соус из помидоров (Б)

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и

варить 10 минут, затем снять с огня, протереть через дуршлаг, а затем через сито, добавляя понемногу кипяченой воды. В полученное пюре (жидкое) добавить толченый чеснок, посолить и варить 10 минут. Потом прибавить толченый стручковый перец, сухие сунели, измельченную зелень (кинзы, петрушки, укропа), репчатый лук и все хорошо перемешать.

Помидоров — 500 г, кипяченой воды — ½ стакана, чеснока — 3–4 дольки, зелени кинзы — 3–4 веточки, зелени петрушки и укропа — 3 веточки, репчатого лука — 1 головка; стручковый перец, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и соль — по вкусу.

Соус из помидоров с орехами

(для блюд из жареной птицы)

Помидоры сварить, затем протереть через сито, слить в кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут с момента закипания добавить истолченные с чесноком очищенные грецкие орехи и варить 5 минут, после чего добавить вместе истолченные стручковый перец, зелень кинзы и соль и варить еще 5 минут.

Помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, чеснока — ½-1 долька; стручковый перец, зелень кинзы и соль — по вкусу.

Соус из помидорного сока

Из очень зрелых сырых помидоров выжать сок, добавить истолченные семена кинзы и чеснок, молотый красный стручковый перец, соль и хорошо перемешать.

Сока помидоров — 1 стакан, семян кинзы — ½ чайной ложки, чеснока — 1–2 дольки; молотый красный стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из помидорного сока с орехами

Из очень зрелых сырых помидоров выжать сок. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, зелень кинзы, укроп и полей-траву хорошо истолочь с солью, развести помидорным соком и смешать с мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком.

Сока помидоров — 1½ стакана, очищенных грецких орехов — ¼-½ стакана, зелени кинзы — 4 веточки, лука репчатого — 1 головка; укроп, полей-трава, чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из терна

Перебранный и промытый терен положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода покрыла его, и поставить варить. Когда терен хорошо разварится, снять с огня, удалить косточки, откинуть на сито я протереть вместе с отваром. В полученную массу добавить истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень кинзы и укроп и хорошо перемешать

Терна — 500 г, зелени кинзы и укропа по — 3–4 веточки, чеснока — 1 долька; перец стручковый и соль — по вкусу.

Соус из терна и ткемали

Перебранные и промытые терен и ткемали положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода их покрыла, и варить 15 минут. Затем снять с огня, протереть через дуршлаг вместе с отваром. В полученную массу добавить истолченный с солью чеснок, толченые семена кинзы, красный стручковый перец, соль и перемешать.

Терна — 300 г, ткемали — 300 г, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка; красный стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из кизила (А)

Очень зрелый кизил пропустить через дуршлаг, добавить охлажденной кипяченой воды, толченые семена кинзы, стручковый перец, чеснок, истолченный с солью, сухие сунели, измельченную зелень (кинзы, укропа) и хорошо перемешать.

Кизила — 700 г, воды — ½ стакана, семян кинзы — ½ чайной ложки, чеснока — 1–2 дольки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — ½ чайной ложки; стручковый перец, зелень и соль — по вкусу.

Соус из кизила (Б)

Перебранный и промытый кизил положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла ягоды, и варить 10–15 минут, а затем протереть через сито. В полученную массу добавить толченые зелень кинзы, стручковый перец, чеснок, соль и хорошо перемешать.

Кизила — 500 г, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 3–4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из барбариса

Перебранный, очищенный и промытый барбарис положить в кастрюлю, влить воду в таком количестве, чтобы она покрывала содержимое, и варить 15–20 минут, затем снять с огня и протереть через сито вместе с отваром. Потом добавить измельченную зелень (кинзы, петрушки, укропа), стручковый перец (сладкий), зеленый лук и перемешать.

Барбариса — 1 стакан, чеснока — 1–2 дольки, зелени кинзы — 4 веточки, петрушки — 3 веточки, укропа — 5 веточек, зеленого лука — 6 перышек; сладкий стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из кислого лаваша (тклапи)

Кислый лаваш (из ткемали, терна, кизила или сливы) разделить на части, положить в эмалированную или фарфоровую посуду залить кипящей водой так, чтобы хорошо покрыла его, закрыть крышкой и дать постоять несколько часов. Затем хорошо растереть, пропустить через сито, добавить толченую зелень кинзы, стручковый перец, соль, чеснок и хорошо перемешать.

Кислый лаваш — 100 г, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Ореховый соус (А)

Грецкие орехи, чеснок, соль и зелень кинзы хорошо истолочь в ступке, затем добавить истолченные — стручковый перец, имеретинский шафран, семена кинзы и все развести винным уксусом и охлажденной кипяченой водой.

Очищенных грецких орехов — ¾ стакана, воды — 1 стакан, семян кинзы — 1 чайная ложка, толченый имеретинский шафран — ½ чайной ложки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Ореховый соус (Б)

Грецкие орехи, чеснок, соль, стручковый перец хорошо истолочь и выжать из орехов масло, которое слить в отдельную посуду. К истолченной массе добавить толченые семена кинзы и имеретинский шафран, зелень кинзы, молотые сухие сунели и хорошо размешать. Потом развести гранатным соком, разбавленным кипяченой холодной водой. Полученный соус

влить в соусник, всыпать в него зерна граната, а сверху залить ореховым маслом.

Очищенных грецких орехов — 1 стакан, гранатного сока — ½ стакана, воды — ¾-1 стакан, чеснока — 1–2 дольки, толченого имеретинского шафрана, семян кинзы и сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — по ½ чайной ложки, зелени кинзы — 2–3 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Чесночная подливка (А)

Очищенный чеснок немного посолить и истолочь в ступке до образования густой массы. Затем выложить в соусник, залить бульоном или кипяченой холодной водой и перемешать.

Подливка подается к холодным блюдам к вареной или жареной индейке, курам, цыплятам, к рыбе и к вареной баранине.

Чеснока 6–8 долек, воды или бульона — ½-¾ стакана; соль — по вкусу.

Чесночная подливка (Б)

К хорошо истолченному в ступке чесноку с солью, добавить толченые семена кинзы, перемешать, затем развести винным уксусом, разбавленным холодной кипяченой водой. Подать в соуснике.

Чеснока — 8 долек, семян кинзы — ½ чайной ложки, винного уксуса — ¼ стакана, воды — ½-¾ стакана; соль — по вкусу.

Примечание:

В соусах, для приготовления которых требуется полей-трава (омбало), в случае ее отсутствия, следует увеличить норму зелени кинзы и укропа.

Блюда из яиц, молока и муки

Вареные яйца с ореховой подливкой

Яйца сварить вкрутую, удалить скорлупу, каждое разрезать пополам и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран и зелень кинзы хорошо истолочь с солью, развести одним стаканом кипяченой холодной воды, добавить по вкусу винный уксус или гранатный сок и залить яйца (рис. 19); (рис. 19 а).

Яиц — 6 шт., очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 1 долька, зелени кинзы — 1 веточка; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец, имеретинский шафран — по вкусу.

Яичница со стручковой фасолью

Стручки фасоли очистить, вымыть, наломать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить при сильном кипении. Через 15–20 минут откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем положить на разогретую сковороду с жиром, хорошо потушить и, залив взбитыми яйцами, обжарить.

Яиц — 3 шт., стручковой фасоли — 100 г, жира — 1 ст. ложка; соль — по вкусу.

Яичница с орехами

Яйца хорошо взбить, добавить соль, толченые грецкие орехи,

перемешать, налить на разогретую сковороду с маслом и обжарить.

Подать на той же сковороде; отдельно подать ломтики лимона.

Яиц — 2 шт., масла — 10–15 г, очищенных грецких орехов — 30 г; лимон и соль — по вкусу.

Яичница с баклажанами

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тоненькими кружками, уложить в один слой на сковороду с горячим жиром и прожарить с обеих сторон. Затем посыпать солью и залить взбитыми яйцами, предварительно смешанными с мелко нарезанной зеленью (петрушки, базилика), и жарить до готовности.

Яичница с сыром сулугуни

Молодой сыр сулугуни нарезать на тоненькие продолговатые ломтики, уложить в один слой на сковороду с разогретым жиром. Через 2–3 минуты залить сыр взбитыми яйцами и жарить до готовности.

К яйцам можно добавить мелко нарезанные листики эстрагона (по вкусу).

Сыра сулугуни — 50 г, яиц — 3 шт., масла — 10 г.

Яичница с помидорами

Помидоры обмыть, разрезать на части, уложить на сковороду с разогретым жиром, посыпать солью, перцем и обжарить. Когда вся жидкость выкипит, добавить масла, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности яиц. Подается на той же сковороде.

Помидоры — 2 шт., яиц — 3 шт., масла — 10 г; перец и соль — по вкусу.

Яичница с зеленым луком

Очищенный, промытый зеленый лук очень мелко нарезать, посолить, положить на сковороду с жиром и потушить до мягкости. Затем тушеный лук разровнять на сковороде, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности.

Яиц — 3 шт., лука зеленого — 4 перышка, жира — 15 г; соль — по вкусу.

Яйца с орехами и гранатом

Очищенные грецкие орехи истолочь. Лук очень мелко нашинковать и вместе с маслом хорошо потушить.

Сырые яйца взбить, добавить толченые орехи, тушеный лук, соль, толчёный стручковый перец, хорошо перемешать, потом добавить зерна граната и еще раз осторожно перемешать. Полученную массу выложить на разогретую сковороду с маслом, накрыть крышкой и прожарить.

Яиц — 4 шт., толченых грецких орехов — 1 стакан, лука репчатого — 1 головка, масла 1 ст. ложка; зерна граната, стручковый перец и соль — по вкусу.

Мацони

Теплое кипяченое молоко слить в пол-литровую банку, добавить полную чайную ложку закваски, хорошо перемешать и накрыть крышкой. Поставить банку в теплое место, тепло закутать и оставить до готовности — приблизительно на 5–7 часов.

Молоко с яйцом

В кипящее молоко выпустить по одному цельные яйца и варить до готовности яиц, причем яйца должны, примерно, сохранить свою форму.

Подать горячими вместе с солью.

Молока — 3 стакана, яиц — 4 шт.; соль — по вкусу.

Лапша с орехами

Просеянную пшеничную муку высыпать на чистую доску, сделать в ней углубление и понемногу подливая подсоленную воду, замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать на доске, посыпанной мукой, нарезать полосками, а потом мелко нашинковать.

Очищенные грецкие орехи очень мелко истолочь и развести водой.

Репчатый лук нашинковать, высыпать в кастрюлю с кипящей водой, добавить разведенные в воде толченые орехи и дать покипеть. Потом всыпать в ту же кастрюлю лапшу и поддерживать кипение до тех пор, пока тесто не разварится.

По желанию в лапшу можно добавить толченый чеснок.

Пшеничной муки — 500 г, очищенных грецких орехов — 300 г, лука репчатого — 3 головки; соль — по вкусу.

Гоми (А)

Просо итальянское (чумиза, чумица) перебрать, промыть в холодной воде, всыпать в кастрюлю, залить теплой водой и поставить варить. Во время варки снять накипь и периодически перемешивать и растирать. Когда просо разварится, тщательно мешать и разминать минут 10, затем закрыть крышкой и подержать на слабом огне несколько минут, чтобы крупа хорошо уварилась (рис. 20).

Готовое гоми, которое должно иметь консистенцию каши

средней густоты, еще раз хорошо перемешать, размять, а затем вынуть на мелкие тарелки деревянной лопаткой (чогани) смоченной холодной водой. Подавать горячим (рис. 20а).

Просо итальянское (чумиза, чумица) — 1 стакан, воды — 3 стакана.

Гоми (Б)

Просо итальянское перебрать, промыть в холодной воде, затем всыпать в кастрюлю, залить теплой водой и поставить варить. Во время варки снять накипь и периодически перемешивать крупу и растирать. Когда она разварится, всыпать кукурузной муки, быстро хорошо перемешать, размять и дальше держать на слабом огне под крышкой до готовности.

Готовое гоми еще раз хорошо перемешать и размять, а затем выложить на мелкие тарелки деревянной лопаткой, смоченной холодной водой. Подавать горячим.

Просо итальянское — 1 стакан, воды 4 стакана, кукурузной муки — 2–3 ст. ложки.

Гоми из крупного помола кукурузы

Кукурузу крупного помола всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить варить до тех пор, пока она хорошо не разварится. Затем всыпать кукурузной муки, хорошо перемешать и растирая держать на слабом огне, пока мука не потеряет специфического запаха и вкуса сырой муки.

Кукурузы крупного помола — 1 стакан, воды 3½-4 стакана, муки кукурузной — 3–4 ст. ложки.

Гоми из кукурузной муки (А)

Влить в кастрюлю воду, всыпать просеянную кукурузную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков, и поставить варить, продолжая время от времени хорошо перемешивать и растирать комки муки о стенки кастрюли. Когда вся жидкость выкипит, гоми загустеет и потеряет вкус сырой муки, — варку прекратить.

Горячий гоми выложить на мелкие тарелки и подать на стол к каждому прибору. Гоми хорошо подавать к харчо, сациви, фасоли и т. д.

На 2 стакана кукурузной муки — воды 3 стакана.

Гоми из кукурузной муки (Б)

Готовится вышеуказанным способом, только в воду сперва надо всыпать перебранный и промытый рис, а когда он разварится присоединить к нему кукурузную муку.

На 2½ стакана кукурузной муки — воды — 3½-4 стакана, риса — 2 ст. ложки.

Гоми с сыром

Имеретинский сыр или сыр сулугуни нарезать на тоненькие длинные ломтики.

Гоми сварить, как указано выше, выложить на тарелки тоненьким слоем уложить на него ломтики сыра и сверху покрыть горячим гоми.

Элардж

Влить в кастрюлю воду, дать закипеть, затем всыпать просеянную кукурузную муку, тщательно размешать, чтобы не было комков. Во время варки периодически хорошо перемешивать и растирать комки муки о стенки кастрюли. Когда загустеет, прибавить мелко нарезанный сыр (имеретинский) и, помешивая, варить до тех пор, пока весь сыр не уварится.

Воды — 2–3 стакана, кукурузной муки — 1 стакан, сыра — 300–400 г.

Чемква

Малосольный сыр (имеретинский) нарезать маленькими кусочками, всыпать в кастрюлю с кипящим молоком и, помешивая варить 5–8 минут. Потом постепенно всыпать просеянную кукурузную муку, и продолжать варить, хорошо

перемешивая и растирая комки о стенки кастрюли. Когда кушанье достигнет консистенции густой каши, нагревание ослабить, но подержать еще на огне 3–5 минут, после чего переложить на мелкие тарелки и подать в горячем виде.

Молока — 3–4 стакана, сыра — 500 г, кукурузной муки — 2–2½ стакана.

Мчади

Всыпать в миску просеянную кукурузную муку, влить холодную воду и замесить тесто (тесто должно получиться мокроватое). Намочить руки в воде, взять тесто, придать ему форму шара, положить на горячую сковороду, рукой расплющить, разровнять, закрыть крышкой и печь. Когда одна сторона испечется, перевернуть мчади на другую сторону и продолжать печь уже без крышки.

Мчади можно выпекать и на противне, в духовом шкафу или в печи.

Подается в горячем виде.

На 3 стакана кукурузной муки — 1½ стакана воды.

Мчади, испеченный в каменном кеци

Всыпать в миску просеянную кукурузную муку, влить теплую воду и замесить тесто (тесто должно получиться мокроватое).

Каменный кеци хорошо разогреть на огне, положить на него тесто, придав форму кеци, накрыть листом горячей жести, сверху насыпать горячую золу, а на нее — горячих углей и печь. Выпекание длится, приблизительно 40–60 минут.

Мчади, испеченный в глиняном кеци

Замесить тесто из кукурузной муки вышеуказанным способом.

Хорошо разогреть на огне два глиняных кеци; в один из них поместить готовое тесто, придав ему мокрой рукой форму кеци, а вторым кеци накрыть тесто сверху. На второй кеци насыпать горячих углей и испечь.

Можно поступить и так: на горячий кеци положить тесто вышеуказанным способом, а затем кеци приставить близко к огню и испечь.

Мчади с фасолью

Приготовить тесто из кукурузной муки так же, как для мчади. Фасоль (зерна) отварить и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Затем прибавить очень мелко нарезанный репчатый лук, зелень (кинзы, петрушки), соль и хорошо вымесить.

Внутрь теста положить подготовленную фасоль, в виде начинки и печь обычным способом на разогретой сковороде или кеци.

Кукурузной муки — 500 г, фасоли (зерна) — 200 г, лука репчатого — 1 головка, зелени кинзы и петрушки — по две-три веточки; соль — по вкусу.

Мчади с сыром

Готовится так же, как и мчади с фасолью, только начинкой служит не фасоль, а маленькими кусочками нарезанный имеретинский сыр.

Мчади с маслом

В тесто из кукурузной муки, приготовленное обычным способом, добавить при замешивании топленое масло (на 500 г муки 2 ст. ложки) и соль — по вкусу.

Блюда из риса

Плов откидной [2]

Перебранный и хорошо промытый в теплой воде рис всыпать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и варить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и несколько раз обдать холодной водой.

Тем временем в чистую кастрюлю положить часть масла (сливочного или топленого) и, когда оно распустится и разогреется, влить туда взбитые с солью яйца (цельные) или положить в один слой нарезанный кружками картофель. Через 3–5 минут в кастрюлю насыпать холмиком отварной рис, добавить остальное масло, плотно накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Щель между крышкой и краем кастрюли заложить повязкой из полотенца или салфетки, предварительно намоченных в воде и хорошо отжатых, чтобы пар не выходил из кастрюли. Варка продолжается, приблизительно, 60–70 минут.

Готовый плов подавать на блюде; яичницу или жареный картофель уложить поверх риса.

Плов можно залить сверху какой-либо сладкой подливкой, или вареньем, а нарезанную яичницу или жареный картофель разложить вокруг на блюде.

Можно подливку подать отдельно.

Риса — 500 г, яиц — 2–3 шт., или картофеля — 2–3 шт., масла (топленого или сливочного) — 200 г; соль — по вкусу.

Плов припускной

Перебрать и промыть рис. В чистую кастрюлю влить 2 стакана воды, всыпать немного соли и как только вода закипит, добавить 30–50 г масла (топленого, сливочного или растительного), всыпать один стакан риса и варить при слабом кипении без крышки, не перемешивая, до тех пор, пока рис не впитает в себя всю воду. После этого добавить еще масла (40–50 г), закрыть кастрюлю крышкой и варить 30–40 минут.

Плов с рагу из баранины

Сварить откидной плов и тем временем приготовить рагу из баранины следующим образом:

Баранину разрубить на небольшие куски, положить на сковороду и немного прожарить. Потом посыпать солью, добавить нашинкованный лук, масло и хорошо прожарить все вместе до готовности мяса.

Готовый откидной плов разделить на две части, чтобы высыпав часть риса на блюдо и разложив на нем рагу из баранины, остальным количеством риса (плова) сверху засыпать рагу. Поверх всего разложить яичницу или жареный картофель.

Для плова: риса — 500 г, масла — 200 г, яиц — 2–3 шт., или картофеля — 2–3 шт.; соль — по вкусу.

Для рагу: баранины — 500 г, лука репчатого — 2–3 головки, масла — 70-100 г; соль — по вкусу.

Плов с молодой бараниной или птицей

Сварить откидной плов (до полуготовности).

Молодую баранину или птицу (курицу, цыпленка или фазана) зажарить целиком, а затем нарезать на порционные куски.

Картофель очистить, промыть и нарезать на круглые, тонкие ломтики.

В кастрюлю с широким дном положить масло, поставить на огонь и когда масло распустится и разогреется, уложить на дно кастрюли в один слой нарезанный кружочками картофель. Через 2–3 минуты высыпать на слой картофеля часть полусваренного риса, поверх него уложить готовое мясо, засыпать остальным рисом и добавить масла. Кастрюлю накрыть крышкой; щель между крышкой и краем кастрюли заложить повязкой из

намоченной, а потом отжатой ткани, и поставить кастрюлю на слабый огонь на 30–40 минут.

Риса — 500 г, баранины или птицы — 500 г, картофеля — 2 шт., масла — 100 г; соль — по вкусу.

Плов с жареным цыпленком

Цыпленка разрубить на куски, положить в сотейник и потушить, затем добавить соль, немного молотого черного перца, масла (30 г) и хорошо прожарить до готовности.

На маленькой сковороде разогреть масло (70 г) и положить в него очищенный, промытый и высушенный изюм без косточек. Когда изюм набухнет, переложить его вместе с маслом в сотейник с цыпленком и перемешать.

Тем временем сварить припускной плов, разделить его на две части одну часть плова высыпать на блюдо и поверх риса разложить куски жареного цыпленка, а остальным рисом засыпать.

Для плова: риса — 500 г, воды — 2 стакана, масла — 100 г; соль — по вкусу.

Для цыпленка: масла — 50–70 г, изюма (без косточек) — 100 г; черный перец и соль — по вкусу.

Плов с курицей (А)

Жирную курицу сварить обычным способом.

В чистую кастрюлю слить куриный бульон со своим жиром, поставить на огонь и, как только он закипит, всыпать туда перебранный промытый рис и варить под крышкой до тех пор, пока вся жидкость не уварится. Затем снять с кастрюли крышку, счистить со стенок кастрюли рис, собрать его в холмик, снова накрыть кастрюлю крышкой и держать на очень слабом огне до набухания риса. Крышку с кастрюли надо время от времени снимать и стряхивать влагу, накопляющуюся во время варки на ее внутренней поверхности.

Вареную курицу нарезать на порционные куски и выложить на одну сторону блюда, а на другую — высыпать плов.

Риса — 2 стакана, кур — 1 шт., бульона — 4 стакана; соль — по вкусу.

Плов с курицей (Б)

Сварить жирную курицу и для откидного плова полусваренный рис.

Снять с куриного бульона жир, слить в чистую кастрюлю, поставить на огонь, и когда жир согреется, положить в него в один слой очищенный, промытый, нарезанный кружочками картофель или влить — 2–3 взбитых яйца. Через 2–3 минуты всыпать холмиком полусваренный рис, залить жиром и небольшим количеством бульона, закрыть крышкой и держать на слабом огне 30–40 минут.

Вареную курицу нарезать на порционные куски. На блюдо уложить с одной стороны куски курицы, с другой — готовый плов, а вокруг разместить жареный картофель или нарезанную кусками яичницу.

Риса — 500 г, кур — 1 шт., картофеля — 2 шт. или яиц — 2–3 шт.; соль — по вкусу.

Плов со сладкой подливкой

Сварить обычным способом откидной плов. Для подливки ошпарить миндаль, снять с него кожицу, всыпать в чистую кастрюлю, залить ½ стакана кипящей воды и варить 15 минут. Потом добавить перебранный, промытый изюм (без косточек), чернослив (без косточек), сахарный песок, мед, влить топленое масло, все перемешать и варить еще 15 минут.

Готовый плов высыпать на блюдо и сверху залить сладкой подливкой. Жареный картофель или нарезанную кусками яичницу разложить вокруг плова.

Подливку можно подавать отдельно.

Для плова: риса — 500 г, масла — 200 г, яиц — 2 шт., или картофеля — 2–3 шт.; соль — по вкусу.

Для подливки: очищенного миндаля — 200 г, изюма без косточек — 200 г, чернослива без косточек — 200 г, масла топленого — ½ стакана, сахарного песка — 1–1½ стакана, меда — ¾ стакана.

Плов с изюмом

Сварить припускной плов. Когда плов будет готов, снять с кастрюли крышку, всыпать в середину всей массы риса, сахарный песок и перебранный промытый изюм (без косточек), засыпать тем же рисом из плова, закрыть крышкой и держать на слабом огне — 20–30 минут.

Риса — 1 стакан, масла — 100 г, воды — 2 стакана, изюма без косточек — 200 г, сахарного песка — 1 стакан; соль по — вкусу.

Рисовая молочная каша

Перебранный, промытый рис всыпать в кипящую воду (¾-1 стакан) и варить 10 минут, затем влить в ту же кастрюлю молоко и, помешивая ложкой, продолжать варить на слабом огне. Через 20–25 минут добавить сахар, по желанию — соль, размещать и, дав покипеть 1 минуту, снять с огня, разлить по тарелкам и посыпать толченой корицей.

Риса — 1 стакан, молока — 3 стакана; сахар, корица и соль — по вкусу.

Блюда из кукурузы и пшеницы

Вареные зерна кукурузы с орехом и изюмом

Початки кукурузы молочной спелости сварить в слегка подсоленной воде, а затем обобрать с них зерна.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку вместе с изюмом, потом добавить к ним сахарную пудру, мед, вареные зерна кукурузы и перемешать.

На 100 г грецких орехов — изюма (без косточек) — 50 г, меда — 2 ст. ложки, сахарной пудры — 1 ст. ложка.

Кукуруза в початках жареная

Початки кукурузы молочной спелости положить на решетку или надеть на вертел и жарить над горящими без дыма и пламени углями, время от времени переворачивая, а если початки жарятся на вертеле, — повертывая вертел, который в этом случае устанавливается вертикально. Зерна должны хорошо прогреться, разбухнуть и поджариться.

Жареную таким образом кукурузу подают на стол тотчас же, как она будет готова, завернув в кукурузные листья; блюдо с жареной кукурузой можно покрыть салфеткой.

Кукуруза в початках отварная

Початки кукурузы уложить в кастрюлю (большие початки разделить пополам), залить кипящей водой так, чтобы она покрыла кукурузу, закрыть крышкой и поставить варить.

Когда зерна кукурузы разварятся, вынуть початки из воды, уложить их на блюдо и подать горячими.

Отдельно подать на стол соль и, по желанию, сливочное масло.

Кукурузу в початках можно варить и в подсоленной воде, в

таком случае на стол соль не подается.

Для варки в початках пригодна только молодая кукуруза, так называемая молочная.

Зерна кукурузы с орехами

Перебранные, промытые зерна кукурузы всыпать в эмалированную или фарфоровую посуду, залить теплой водой, закрыть крышкой и оставить на несколько часов. Затем переложить кукурузу в чистую кастрюлю, залить той же водой, в которой зерна вымачивались, и варить до тех пор, пока кукуруза не разварится, после чего зерна откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.

Очищенные грецкие орехи с чесноком и солью истолочь, выжать масло и слить в чашку.

Зелень кинзы и стручковый перец истолочь вместе и смешать с толчеными орехами и винным уксусом. Затем добавить вареную кукурузу и снова тщательно перемешать. Готовое блюдо полить ореховым маслом. Если не удастся выжать масло из орехов, можно подавать и без него.

Зерен кукурузы — 300 г, очищенных грецких орехов — 1¼ стакана, чеснока — 1 долька, зелени кинзы — 2 веточки; стручковый перец, винный уксус, и соль — по вкусу.

Кутья

Перебранную пшеницу промыть холодной водой, всыпать в кастрюлю с кипятком и варить до тех пор, пока она хорошо не разварится и не уварится вода. Затем кастрюлю снять с огня, добавить сахар, мед и перемешать.

Пшеницы — 500 г, сахарного песка — 1½ стакана, меда — ½ стакана.

Кутья с орехами и изюмом

Перебранную, промытую пшеницу всыпать в кастрюлю с кипящей водой, поставить на огонь и варить до тех пор, пока она хорошо не разварится. Готовую пшеницу снять с огня, добавить сахарный песок, мед, толченые орехи, изюм и хорошо перемешать. Можно приготовить кутью без меда (увеличив количество сахара) и без изюма.

Пшеницы — 2 стакана, сахарного песка — 1 стакан, очищенных грецких орехов — 1 стакан, меда — ½ стакана, изюма — 200 г.

Кутья с орехами и луком

Перебранную пшеницу промыть, разварить, как указано выше; к концу варки добавить мелко нашинкованный лук, по вкусу, соль. Затем снять с огня и заправить толчеными орехами и сахаром.

Пшеницы — 3 стакана, лука репчатого — 3 головки, толченых грецких орехов — 1 стакан, сахарного песка — ½ стакана; соли — по вкусу.

Каша из поджаренной пшеницы с маслом

Пшеницу перебрать, высыпать на сковороду и прожарить, потом крупно помолоть и просеять через сито.

Молотую пшеницу высыпать в кастрюлю с кипящей водой и поставить варить до полуготовности, а затем добавить отсеявшиеся отруби, хорошо перемешать и варить до полной готовности; после чего посолить по вкусу и снять с огня.

Готовую кашу разлить по тарелкам и в каждую тарелку положить поверх каши сливочное, топленое или растительное масло.

Толокно

Перебранную пшеницу прожарить на сковороде, а потом смолоть.

В кипящую воду (½ стакана) всыпать сахар и, когда он разойдется снять с огня, остудить и влить образовавшийся сироп в молотую пшеницу, после чего добавить мед и тщательно перемешать.

Толокно готовится и без меда, на одном сахаре.

Готовое толокно можно посыпать перебранным изюмом (без косточек) и очищенным от кожуры миндалем и украсить мягкими конфетами.

Толокно можно приготовить и из зерен кукурузы.

Пшеницы — 2 стакана, сахара — ½ стакана, меда — 1 ст. ложка.

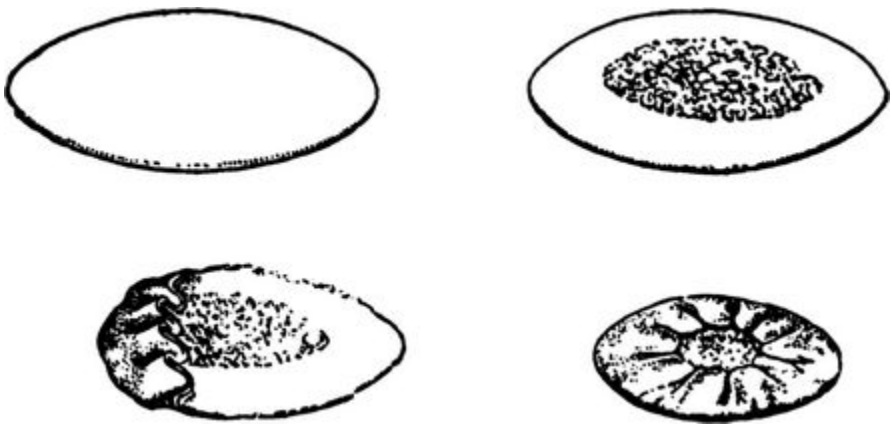
Изделия из теста и сласти

Хачапури (А)

Имеретинский сыр нарезать небольшими плоскими ломтиками, положить в фарфоровую или эмалированную посуду, залить холодной водой так, чтобы она хорошо покрыла сыр,

накрыть крышкой и оставить в воде на 2–5 часов (в зависимости от того, насколько сыр солон). Потом откинуть сыр на дуршлаг и когда вода совсем стечет, отжать рукой, переложить в чистую посуду, хорошо размять, прибавить яйца и, если сыр не жирный столовую ложку масла, все тщательно перемешать и разделить на четыре части. Если сыр совсем молодой — несоленый или малосольный, — то замачивать его в воде не надо, а сразу размять рукой, протереть через сито или пропустить через мясорубку и смешать с сырыми яйцами.

Замесить не очень крутое тесто из молока, соли и пшеничной муки или из мацони, яиц и пшеничной муки Готовое тесто разделить на четыре части, раскатать из них четыре тонкие лепешки, на каждую положить ровным слоем подготовленный сыр и защипать края теста либо наглухо, так, чтобы сырная начинка оказалась внутри, либо наподобие ватрушки (рис. 21).



Размер хачапури должен соответствовать размеру сковороды, на которой он будет выпекаться.

Сковорода берется чугунная и предварительно разогревается. Хачапури укладывается на нее швом вниз и выпекается под крышкой. Когда одна сторона испечется, повернуть хачапури на другую сторону и продолжать печь, но уже без крышки. Готовый хачапури можно сверху смазать маслом. Хачапури подается на стол в горячем виде. Остывшие хачапури перед подачей на стол можно подогреть.

Для теста: молока — ½ литра, или мацони — 2 стакана, яиц — 2 шт., соли — ¼ чайной ложки, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра имеретинского — 500 г, яиц — 2 шт.

Хачапури (Б)

Начинку из сыра подготовить так, как указано выше.

Просеять муку, сделать посредине углубление, положить сливочное масло, цельное яйцо, соль, сахар, влить молоко, замесить тесто, разделить пополам и раскатать на два тоненьких круга. На каждый круг положить ровным слоем предварительно подготовленный сыр и защипать края теста наглухо, так, чтобы сырная начинка оказалась внутри.

Сковороду разогреть с 25 г сливочного масла, выложить на нее подготовленное изделие швом вниз и выпечь под крышкой. Когда одна сторона испечется, повернуть хачапури на другую сторону и продолжать печь, но уже без крышки.

Так выпекаются оба хачапури.

Для теста: молока — 1 стакан, яиц — 1 шт., сливочного масла — 50 г, сахара — 1 чайная ложка, соли — ½ чайной ложки, пшеничной муки — 3 стакана.

Для начинки: сыра — 500 г, яиц — 1 шт.

Для выпечки: сливочного масла — 50 г.

Хачапури (В)

Приготовить тесто так же, как для хачапури (А), и скатать в шар, а затем раскатать очень тонко, смазать топленым маслом и аккуратно сложить в четверо. Посыпав стол мукой, вновь раскатать тесто так, чтобы получилась очень тоненькая круглая лепешка. Положить на нее размятый малосольный сыр и защипать края наглухо так, чтобы сырная начинка оказалась внутри.

Размер хачапури должен соответствовать размеру сковороды, на которой он будет выпекаться.

Сковороду разогреть, подготовленное тесто уложить на нее швом вверх и испечь.

Яичные желтки хорошо перемешать с размятым сыром, полученную массу намазать сверху на испеченный хачапури, снова поставить в духовку и держать до тех пор, пока хачапури хорошо не зарумянится.

Для теста: молока- 2 стакана, соли — ¼ чайной ложки, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500 г.

Для подмазки: яичного желтка — 2 шт., сыра — 50 г.

Хачапури (Г)

Размять малосольный сыр и перемешать с яйцом.

В мацони всыпать соды, хорошо взбить, добавить яйцо и, всыпав пшеничную муку, замесить не очень крутое тесто. Затем разделить его на четыре части, каждую из них тонко раскатать, помазать сливочным маслом и сложить наподобие конверта. Каждый такой „конверт“ снова очень тонко раскатать, придав форму круглой лепешки.

Одну из лепешек помазать сливочным маслом, накрыть второй лепешкой, которую тоже помазать сливочным маслом, а сверху наложить ровным слоем подготовленный сыр, затем защипать края теста так, чтобы сырная начинка оказалась внутри, выложить на разогретую сковороду швом вниз и испечь обычным способом. Готовые горячие хачапури помазать сливочным маслом. Также поступить с третьей и четвертой лепешками. Получается всего два хачапури.

Для теста: мацони — ½ литровой банки, яиц — 1 шт., соды ½ чайной ложки, масла сливочного — 200–250 г, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500–600 г, яиц — 1 шт.

Для смазывания выпеченного хачапури — сливочного масла — 2 чайной ложки.

Хачапури из сдобного теста

Смешать сырые яйца с маслом и хорошо взбить, потом добавить соды (разведенной в небольшом количестве уксуса) и молока, размешать, всыпать пшеничную муку (сколько потребуется для не очень крутого теста) и быстро замесить. Готовое тесто разделить на две равные части, каждую из них раскатать в ровный пласт, толщиной приблизительно в ½ см. Один пласт положить на противень, посыпанный мукой, сверху на него наложить ровным слоем начинку из сыра, потом накрыть другим пластом теста, защипать, и поставить для выпечки в духовой шкаф или в печь.

Начинка из сыра готовится так, как указано выше.

Для теста: яиц — 2 шт., молока — 1½ стакана, соды — ½ чайной ложки, уксуса — 1 ст. ложка, масла топленого — 2 ст. ложки, пшеничной муки — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500 г, яиц — 2 шт., масла топленого — 1 ст. ложка.

Хачапури из дрожжевого теста

Приготовить обычным способом дрожжевое тесто опарное или безопарное и разделить на два равных куска. Каждый из них

раскатать в тонкую круглую лепешку. На каждую лепешку наложить сырную начинку так, чтобы получилось наподобие открытой ватрушки, положить на пирожковый лист или противень, посыпанный пшеничной мукой, смазать яйцом взбитым, с молоком, и выпекать в духовом шкафу.

В готовые хачапури положить кусок сливочного масла и подать горячими.

Для теста: воды или молока — 1 стакан, жира — 2 ст. ложки, яиц — 1 шт., соли — ½ чайной ложки.

Для начинки: сыра — 600–700 г, яиц — 1 шт.

Для смазывания: яиц — ½ шт., молока — 2 чайной ложки.

Для выпеченного хачапури — сливочного масла — 2 чайные ложки.

Хачапури с фасолью

Замесить простое тесто для хачапури на пшеничной муке и воде, тонко раскатать, наложить ровным слоем предварительно подготовленную фасоль, а затем поступить так, как при выпечке хачапури (А, Б).

Подготовка фасоли: отварить фасоль, дать стечь отвару, протереть через дуршлаг. Полученную массу положить в чистую кастрюлю, добавить растопленный свиной жир (на 500 г фасоли 2 ст. ложки жира), хорошо потушить, посолить (по вкусу), а затем остудить.

Хачапури с картофелем

Замесить простое тесто для хачапури на пшеничной муке и воде, раскатать, наложить ровным слоем картофельную начинку и в дальнейшем поступить так, как при выпечке хачапури (А, Б).

Подготовка картофельной начинки: очищенный от кожуры картофель отварить, хорошо размять, посолить и немного остудить.

Хачапури с картофельно-сырной начинкой

Сыр (осетинский) хорошо раскрошить, затем перемешать с вареным размятым картофелем (на одну часть сыра — три части картофеля).

Замесить тесто на пшеничной муке и немного подсоленной воде, раскатать, наложить подготовленную начинку и далее поступить так, как при выпечке хачапури (А, Б).

Хачапури со свекольной ботвой

Сырую ботву свеклы мелко нарезать, посыпать солью и дать постоять 30–40 минут. Потом рукой хорошо отжать, прибавить раскрошенный сыр (имеретинский, несоленый). Этой начинкой нафаршировать простое тесто и испечь, как хачапури.

Бринджула

Приготовить жидкое тесто, как для оладий, на подсоленной воде и пшеничной муке. Вылить его на разогретый противень или в кеци слоем толщиной 2–3 см, на него насыпать рукой раскрошенный имеретинский несоленый сыр слоем толщиной в 3–4 см.

Если кушанье выпекается в кеци, тесто с начинкой покрывается разогретым листом жести, на который насыпаются горячие угли и горячая зола.

Гведзели

Замесить простое тесто, как для хачапури.

Имеретинский несоленый свежий сыр (400–500) г раскрошить рукой, прибавить измельченное яйцо (1 шт.), сваренное вкрутую и хорошо перемешать.

Тесто раскатать, наложить на него ровным слоем подготовленную начинку так, чтобы она покрыла раскатанное тесто лишь наполовину. Поверх начинки положить ломтики вкрутую сваренных яиц (3–4 шт.), разрезанных каждое на четыре части. Потом, краем теста, свободным от начинки, накрыть начинку, защипать тесто и обычным способом испечь.

Примечание:

Хачапури можно печь из любого теста: слоеного сдобного, дрожжевого, хлебного, пресного и т. д., и придавать любую форму — круглую и квадратную, открытую и закрытую. Для начинки лучше употреблять свежий несоленый имеретинский сыр, но можно готовить хачапури и с сыром брынза и другими рассольными видами сыра.

Назуки

В миску всыпать 3 стакана просеянной пшеничной муки, постепенно влить кипящее молоко (1½ стакана), непрерывно хорошо размешивая веселкой, чтобы не было комков. Миску с

тестом накрыть чистым полотенцем и оставить на один час. Затем тесто хорошо взбить и, вымешивая, постепенно добавить 1½ стакана теплого молока, ½ стакана не очень жидких дрожжей, сахар, яйца, соль, корицу, гвоздику, один стакан пшеничной муки и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Как только тесто поднимется, обмять его с теплым маслом, постепенно добавляя пшеничную муку (сколько потребуется для некрутого теста); месить тесто до тех пор, пока она не начнет отставать от стенок посуды, после чего снова поставить его в теплое место на 1½-2

часа.

Когда тесто поднимется, выложить его стол или доску, посыпанную мукой, разрезать на куски (желаемой величины), скатать из них шарики, каждому придать овальную форму, положить на противень посыпанный мукой, тупой стороной ножа выдавить на каждом маленькие ямочки или желобки, смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством воды или молока, и печь в жарком духовом шкафу или в печи.

Для приготовления назуки вместо топленого масла можно взять растопленный свиной жир.

Яиц — 2 шт., молока — 3 стакана, дрожжей — ½ стакана, сахара — 1 стакан, масла топленого — 1½ стакана, соли — 1 чайная ложка; молотых корицы и гвоздики — по ½ чайной ложки.

Пирог

Цельные яйца взбить добела с сахарным песком, потом постепенно прибавить, перемешивая, — сметану, топленое масло, соль, натертую цедру с лимона и столько муки, сколько потребуется для теста средней консистенции; в муку подмешать соду.

Отдельно в чистую посуду всыпать пшеничную муку, прибавить топленое масло и хорошо растереть.

Готовое тесто уложить на противень, смазанный маслом, поверхность подровнять, посыпать отдельно подготовленной, растертой с маслом и рукой раскрошенной мукой, и поставить в духовой шкаф.

Для теста: яиц — 2 шт., сахарного песка — 1½ стакана, сметаны — 1 стакан, топленого масла — ¾ стакана, соды — ½ чайной ложки, цедры лимона — ½ чайной ложки, соли — ¼ чайной ложки, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для посыпки теста: пшеничной муки — ½ стакана, топленого масла — 2–3 ст. ложки.

Пирог с изюмом и орехами

Из пшеничной муки, соли и воды замесить тесто.

На сковороду положить 2 ст. ложки топленого масла и, как только оно разогреется, всыпать перебранный промытый изюм (без косточек) и тушить до тех пор, пока он не разбухнет. Затем снять с огня, добавить толченые грецкие орехи, сахарный песок и хорошо перемешать.

Готовое тесто разделить на четыре равных куска и каждый из них тонко раскатать.

Один из пластов положить на противень, посыпанный мукой, хорошо смазать топленым маслом, наложить на него ровным слоем орехово-изюмную начинку, накрыть другим пластом теста. Этот второй пласт тоже смазать маслом и, наложив на него начинку, накрыть третьим пластом теста, после чего снова повторить ту же операцию; смазать маслом, наложить начинку и покрыть пластом теста (последним, четвертым). Затем защипать края, сверху помазать желтком, предварительно взбитым с водой или молоком, сделать ножом на тесте неглубокие надрезы формы ромбиков и печь в жаркой печи или в духовом шкафу.

Когда пирог испечется, углубить надрезы, залить пирог густым сахарным сиропом и снова поставить в духовой шкаф только на одну секунду (иначе он затвердеет).

Пшеничной муки — 1 кг, очищенных грецких орехов — 300 г, изюма без косточек — 2 стакана, масла топленого — 1½ стакана, сахарного песка — 2 стакана, густого сиропа — ½ стакана; соль — по вкусу.

Пирог ореховый

Яичные желтки стереть с сахарным песком добела, постепенно прибавить, перемешивая натертую цедру лимона, растопленное масло, соль, теплое молоко, винный уксус, разведенной соды, толченые грецкие орехи и 500 г муки. Затем прибавить, постепенно вмешивая изюм, мелко нарезанный чернослив, фруктовое повидло, взбитые белки, а под конец — 300 г пшеничной муки.

Полученное тесто переложить в форму смазанную маслом, поверхность подровнять рукой, смазанной в топленом масле, смазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой, украсить грецкими орехами (ядрами), посыпать сахарным песком и поставить в духовой шкаф.

Выпеченный пирог немного остудить, после чего вынуть из формы.

Для теста: яиц — 4 шт., сахарного песка — 3 стакана, очищенных грецких орехов — 1½-2 стакана, молока — 1 стакан, топленого масла — 1 стакан, чернослива (без косточек) — 100 г, изюма — 100 г, соли — ½ чайной ложки, фруктового повидла — 2 ст. ложки, винного уксуса — 1 ст. ложка, соды — 1 чайная ложка, пшеничной муки — 800 г.

Для смазки теста: яичный желток — 1 шт., молока — 2 чайные ложки;

Для посыпки теста: ядро грецкого ореха и сахарный песок по вкусу.

Слоеный пирог с ореховой начинкой

Цельные яйца, винный уксус, соль хорошо перемешать с водой, а затем, постепенно добавляя пшеничную муку, замесить не очень крутое тесто. Готовое тесто разделить на четыре части, каждый кусок очень тонко раскатать, смазать растопленным свиным салом, сложить конвертом и снова смазать салом, после чего вынести на холод. Эту процедуру проделать четыре раза. Под конец каждый из четырех кусков теста очень тонко раскатать, смазать салом, сложить конвертом, сейчас же еще раз тонко раскатать, придавая форму противня, выложить на противень, проколов тесто в нескольких местах концом ножа и испечь. Четвертый раскатанный слой теста перед выпечкой смазать молоком или разбавленным водой яичным желтком.

Для начинки очищенные грецкие орехи, изюм и сахарный песок дважды пропустить через мясорубку; по желанию можно добавить молотой корицы (1 чайную ложку).

Подготовленной таким образом ореховой начинкой прослоить испеченные слои теста. Верхним слоем будет четвертый, смазанный яичным желтком. Готовый пирог аккуратно нарезать ромбиками.

Для теста: яиц — 2 шт., винного уксуса — 1 ст. ложка, соли — ½ чайной ложки, воды — ½ литра, пшеничной муки — сколько потребуется, свиного внутреннего сала — 250 г.

Для начинки: очищенных грецких орехов — 2 стакана, изюма — 1½ стакана, сахара — 3 стакана.

Для смазывания: яиц (желток) — 1 шт., молока или воды — 2 чайной ложки.

Пирог медовый

В пшеничную муку вмешать сахарный песок, соду, молотые корицу и гвоздику. Подготовленную таким образом муку

высыпать холмиком на чистую доску, сделать посередине углубление, положить цельные яйца, мед, соль и замесить тесто.

Готовое тесто переложить в форму смазанную маслом, поверхность подровнять, помазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой, украсить миндалем или ядрами грецкого ореха и поставить в духовой шкаф.

Для теста: яиц — 3 шт., меда — 1 стакан, сахарного песка — 1 стакан, молотой корицы — 1 чайная ложка, молотой гвоздики — ½ чайной ложки, соды — 1 чайная ложка, соли — ¼ чайной ложки, пшеничной муки — 3 стакана.

Для смазывания: яичного желтка — 1 шт., молока или воды — 2 чайной ложки; миндаля или грецких орехов — по вкусу.

Пирог чайный

Заварить крепкий чай (две полные чайные ложки чая на 1¼ стакана воды) и процедить.

Сахарный песок (½ стакана) поджарить на сковороде до красноватого оттенка. Затем постепенно подлить процеженный чай (эту процедуру надо производить осторожно, чтобы горячие брызги чая не повредили лицо) и размешать. Когда сахар растворится в чае, снять с огня и остудить.

Тем временем яичные желтки стереть с сахаром (1 стакан) добела, прибавить смесь из растопленного масла и фруктового повидла, влить остуженный чай и все хорошо перемешать и взбить. Затем влить винный уксус с разведенной в нем содой, быстро перемешать, всыпать соль, пшеничную муку, все время мешая и, наконец, ввести взбитые белки. Полученное тесто переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой, и поставить в духовой шкаф.

Готовый пирог остудить, поверхность смазать фруктовым повидлом и густо посыпать поджаренными нарезанными грецкими орехами.

Для теста: яиц — 2 шт., сахарного песка — 1½ стакана, топленого масла — 2 ст. ложки, фруктового повидла — 2 ст. ложки, пшеничной муки — 2 стакана, чая — 1 стакан, соды — 1 чайная ложка, соли — ¼ чайной ложки, винного уксуса — ¼ стакана.

Для смазки: фруктового повидла — ¾ стакана, поджаренных грецких орехов — ¾-1 стакан.

Для смазки формы: масла — 2 чайной ложки, молотых сухарей — ½ ст. ложки.

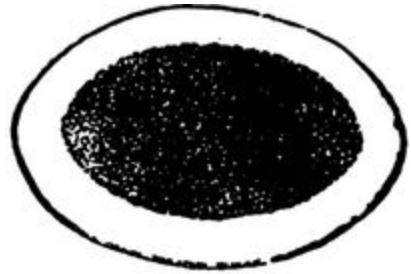
Када (А)

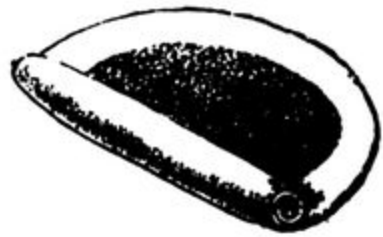
На чистую доску высеять пшеничную муку (1½ стакана), собрать ее холмиком, сделать в середине углубление, в которое влить ½ стакана воды, всыпать ¼ чайной ложки соли, быстро замесить тесто и скатать его в шар. Шар раскатать слоем толщиной в 1 см, смазать маслом (100 г), сложить вчетверо и вынести на холод. Через 10 минут снова раскатать, сложить вчетверо и вынести на холод на 10 минут и повторить эту операцию 2–3 раза (маслом тесто смазывается только один раз, вначале).

Тем временем приготовить начинку: на сковороду всыпать три полных столовых ложки пшеничной муки, поджарить, чтобы она приобрела розоватый цвет, добавить 100 г масла и еще слегка поджарить. Сняв поджаренную муку с огня, тотчас же всыпать в нее ¾ или 1 стакан сахарного песка, хорошо размешать и охладить.

Готовое тесто разрезать на две часта; каждую часть теста раскатать, придав ей форму круглого или квадратного пласта, наложить на каждый пласт ровным слоем подготовленную начинку, свернуть рулетом, закруглить (рис. 22), сверху немного приплюснуть рукой, положить на противень, слегка посыпанный мукой, и поставить в духовой шкаф или в печь.

пшеничной муки — 1½ стакана, масла — 100 г, воды — ½ стакана, соли — ¼ чайной ложки.





Для теста:

Для начинки: пшеничной муки — 3 ст. ложки, масла — 100 г, сахара — ¾-1 стакан.

Када (Б)

Просеять пшеничную муку, высыпать холмиком на доску,

сделать углубление, в которое положить сливочное масло и соль; и мелко-мелко изрубить ножом. Затем в муку, смешанную с маслом, снова собрать в холмик и сделать углубление, в которое влить мацони разбавленное содой, и пол яйца, после чего замесить тесто. Тесто разделить на три части и поставить на холод.

Тем временем приготовить начинку: топленое масло хорошо взбить деревянной ложкой, добавить сахарный песок, еще раз хорошо взбить, затем всыпать пшеничной муки, соли и рукой размять, полученную массу, разделить на три части, и каждую часть в свою очередь, тоже на три части. Каждую из трех частей охлаждаемого теста разделить следующим образом: тесто раскатать очень тонко в круглую лепешку, взять подготовленную начинку и посыпать ею лепешку, защипать тесто с начинкой и раскатать, после чего высыпать на тесто вторую часть начинки, опять защипать и еще раз раскатать; наконец высыпать третью часть начинки, защипать тесто и, уже не раскатывая, рукой придать изделию плоскую форму, разрезать на восемь частей, уложить на холодный противень, помазать каждый кусок сверху яйцом, взбитым в небольшом количестве молока и выпекать.

Для теста: пшеничной муки — 3 стакана, сливочного масла — 200 г, соли — ½ чайной ложки, соды — ½ чайной ложки, мацони — 1 стакан, яиц — ½ шт.

Для начинки: топленого масла — ½ стакана, сахарного песка — 1 стакан, пшеничной муки 1½ стакана, соли — ½ чайной ложки.

Для смазывания: ½ яйца, 2–3 чайной ложки молока или воды.

Гозинаки

Очищенные грецкие орехи положить на сковороду и слегка прожарить, потом тонко нарезать острым ножом (натесать).

Мед влить в тазик для варенья, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, кипятить. Когда мед уварится до такого состояния, что капля, налитая на блюдце, не будет растекаться всыпать в кипящий мед нарезанные орехи и, непрерывно помешивая, продолжать варить до тех пор, пока мед не приобретет приятного вкуса жареного. Тогда выложить полученную густую массу на чистую деревянную доску, смоченную водой, и ложкой или скалкой, смачиваемой в холодной воде, разровнять ее, придав ей форму плоской пластинки в ½-1 см. толщины.

Таким образом приготовленные гозинаки немного остудить и нарезать ножом на маленькие ромбики.

Чтобы гозинаки получились ломкими, во время варки меда с

орехами нужно добавить ½ стакана сахара.

Гозинаки можно приготовить и из мелких орехов (лесных) или из миндаля (перед тем, как поджарить миндаль, его надо ошпарить и снять шелуху) и т. д.

Очищенных грецких орехов — 800-1000 г, меда — 1 кг, или очищенных грецких орехов — 1500 г, меда — 1 кг.

Заготовки

Варенье

Для варки варенья употребляют лишь белый и чистый сахар. Сахар засыпают в таз и заливают холодной или горячей водой — в указанной пропорции. Таз ставится на огонь, и сахар помешивают ложкой или шумовкой до полного его растворения. После 1–2 минутного кипения, сироп готов. Сироп снимают с огня, опускают в него ягоды или фрукты, снова ставят на огонь, и дают закипеть. Таз для варенья надо слегка встряхивать, чтобы ягоды или фрукты погрузились в сироп (сироп обязательно должен их покрывать).

Варенье следует варить на ровном огне, не очень слабом, но и не очень сильном.

Образующуюся пену удалить ложкой или, лучше всего, шумовкой. Каждый раз, когда нужно удалить пену, таз снимают с огня и встряхивают кругообразным движением, при этом вся пена собирается к центру таза, и ее легче снять.

Когда прекратится интенсивное пенообразование и кипение начнет замедляться, это будет означать, что варка варенья приближается к концу. За этим моментом надо следить очень зорко, потому что варенье легко переварить, оно потеряет свой красивый вид и аромат, появятся коричневые оттенки и неприятный горький привкус. С другой стороны, если варенье не доварить, — оно будет слишком жидким, нестойким и при хранении быстро забродит.

Для сохранения окраски и предупреждения засахаривания варенья из плодов с невысоким содержанием кислоты, например из абрикосов, белой черешни и т. п., к концу варки хорошо добавить ¼-½ чайной ложки лимонной кислоты на 1 килограмм сахара.

Готовность варенья определяется по таким признакам: варенье готово, если капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет свою форму; если ягоды или фрукты не всплывают на поверхность, а равномерно распределены в сиропе.

Хорошо сваренное варенье должно быть прозрачным, окрашенным в цвет, свойственный данным плодам или ягодам,

без какого-либо коричневого или бурого оттенка.

Варенье из вишни

Вишню перебрать, промыть в холодной воде. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности (приблизительно 2 часа), время от времени встряхивая таз с вареньем и снимая пену.

Вишни — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ¾-1 стакан.

Варенье из вишни без косточек (А)

Вишню перебрать, промыть в холодной воде, вынуть из ягод косточки. Косточки положить в отдельную кастрюлю, налить воды в таком количестве, чтобы она покрыла косточки, и дать закипеть. Потом снять с огня и процедить. В таз для варенья всыпать сахар, влить процеженный вишневый сок и сварить сироп. В готовый кипящий сироп положить, очищенные ягоды и варить до готовности (2 часа). Во время варки слегка встряхивать таз и шумовкой осторожно снимать появляющуюся на поверхности пену.

Вишни без косточек — 1 кг, сахара — 1 кг, вишневого сока (от прокипяченных косточек) — ¾ стакана.

Варенье из вишни без косточек (Б)

Из перебранной, промытой в холодной воде вишни вынуть косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и дать вскипеть. Затем положить в сироп подготовленные ягоды и варить до готовности (2 часа), время от времени встряхивая таз и снимая пену.

Вишни без косточек — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ½-¾ стакана.

Варенье из черешни

Ягоды белой черешни перебрать, промыть в холодной воде и вынуть косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду и сварить сироп. Потом положить в сироп ягоды, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и варить до готовности (2–2½ часа).

Это варенье варится с ванилью, причем в палочках кладется в начале варки, если же употребляется ванилин (в порошке или кристаллах), — его следует класть к концу варки.

Черешни белой (без косточек) — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ½ стакана; ваниль или ванилин — по вкусу.

Варенье из черешни без воды

Ягоды белой черешни перебрать, промыть в холодной воде, вынуть косточки и снова промыть, трижды погружая в холодную воду. Промытые ягоды положить рядами в таз, пересыпав каждый ряд сахаром, поставить на огонь и варить до готовности (2–2½ часа). В начале варки добавить ваниль в палочках (если употребляется ванилин, в порошке или кристаллах, его класть к концу варки). По желанию можно добавить также ломтики лимона.

Белой черешни (без косточек) — 1 кг, сахара — 1 кг; ваниль или ванилин — по вкусу.

Варенье из малины

Малину перебрать, положить рядами на блюдо, пересыпав каждый ряд сахаром (500 г), сбрызнуть спиртом и поставить на 5–6 часов в прохладное место. Затем малину переложить в таз, для варенья, засыпать остальными 500 г сахара и варить до готовности (40–60 минут), время от времени осторожно встряхивая таз.

Малины — 1 кг, сахара — 1 кг, спирта — ¼ стакана.

Варенье из клубники

Клубники — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ½ стакана.

Варенье из клубники без воды

Клубники — 1 кг, сахара — 1 кг.

Варенье из земляники

Перебранную землянику положить на блюдо, засыпать сахаром (500 г), сбрызнуть коньяком и поставить на несколько часов в прохладное место. Затем слить образовавшийся сок, добавить ¼ стакана воды, 500 г сахара, сварить сироп и опустить в него землянику; блюдо, на котором лежали ягоды, сполоснуть водой, и эту воду тоже влить в таз с земляникой. Таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить на огонь и варить до готовности (60–80 минут).

Земляники — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ½ стакана, коньяка — 1 ст. ложка.

Варенье из красной смородины

Ягоды красной смородины очистить от веточек и сухих чашечек цветка, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду и сварить сироп. Затем опустить в таз смородину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и варить до готовности (50–60 минут).

Красной смородины — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ¾-1 стакан.

Варенье из черники

Ягоды черники осторожно перебрать, положить в дуршлаг и несколько раз промыть водой и дать воде стечь. Затем переложить ягоды в таз для варенья, засыпать сахаром, поставить на огонь и, время от времени встряхивать таз, варить до готовности (50–60 минут). Во время варки добавить корицу и гвоздику.

Ягоды черники — 1 кг, сахара — ¾ кг, корицы — 3 г, гвоздики — 1 г.

Варенье из ежевики

Ягоды ежевики очистить от веточек и сухих чашечек цветка, положить рядами в таз для варенья, пересыпав каждый ряд сахаром, и поставить на 4–5 часов в прохладное место. Затем таз поставить на огонь и варить ягоды до готовности (1–1¼ час), время от времени осторожно встряхивая и снимая пену.

Ежевики — 1 кг, сахара — 1 кг.

Варенье из кизила

Кизил перебрать и промыть холодной водой. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и дать вскипеть. Затем положить подготовленный кизил и варить до готовности (2 часа). Во время варки таз осторожно встряхивать и снимать появляющуюся на поверхности пену.

Кизила — 1 кг, сахара — 1 кг, воды 1–1½ стакана.

Варенье из белого винограда

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть, вынуть зерна и, засыпав сахаром (500 г), поставить на 3–4 часа в прохладное место. Затем в таз для варенья высыпать остальное количество сахара, налить воды и сварить сироп. Когда сироп остынет, опустить в него подготовленный виноград; таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить на огонь, и верить 1½-2 часа.

В готовом варенье зерна винограда должны опуститься на дно таза.

Белого винограда — 1 кг, сахара — 1 кг, воды ½-¾ стакана.

Варенье из барбариса

Перебранный барбарис обмыть холодной водой. Сварить сироп, остудить, залить им подготовленный барбарис и оставить на сутки. На другой день сироп слить, прокипятить, вновь залить им барбарис и оставить на сутки. На третий день сироп снова слить, еще раз прокипятить, остудить, вновь залить им барбарис и, поставив на огонь, варить до готовности.

Барбариса — 1 кг, сахара — 1,5 кг, воды — 2–2½ стакана.

Варенье из помидоров

Недозрелые, мелкие помидоры сливовидной формы перебрать, обмыть и сложить в таз для варенья. Сварить сироп и, немного остудив, залить им помидоры и оставить на сутки. Затем слить сироп, вскипятить, горячим сиропом залить помидоры и дать еще постоять сутки. После этого снова слить сироп, вскипятить еще раз и, не охлаждая, залить им помидоры. Варить до готовности на очень слабом огне. Готовое варенье остудить и снять пену.

Недозрелых мелких помидоров — 1 кг, сахара — 1200 г, воды — 1½ стакана.

Варенье из дыни

С недозрелой твердой дыни срезать корку, удалить сердцевину с семенами, а затем мякоть нарезать на фигурные длинненькие прямоугольные ломтики желобковым ножом. Подготовленную дыню сложить в таз для варенья, посыпать сахаром 500 г, сбрызнуть коньяком и поставить на 2–3 часа в холодное место. Тем временем из остального сахара сварить сироп и горячим сиропом залить подготовленную дыню, и

оставить ее в сиропе на сутки. На другой день сироп слить, прокипятить и, вновь залив им дыню, поставить на огонь и варить до готовности дыни.

Очищенной дыни — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1 стакан, коньяка — 1 ст. ложка.

Варенье из айвы

Айву промыть, очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину и нарезать.

Кожицу айвы положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и дать покипеть 1–2 минуты, после чего снять с огня и процедить отвар. Затем айву положить в чистую кастрюлю, залить процеженным отваром так, чтобы он только покрыл айву, и варить (10–15 мин. в зависимости от сорта и степени зрелости плодов), пока айва не станет мягкой. Тогда айву вынуть шумовкой и уложить на блюдо одним слоем. Отвар процедить. В таз для варенья всыпать сахар, влить отвар и сварить сироп. В кипящий сироп положить подготовленную айву и варить до готовности (2–2½ часа).

Айвы (очищенной) — 1 кг, сахара — 1 кг, отвара — 1–1½ стакана.

Варенье из целых персиков

Персики, обмытые холодной водой, очистить от кожицы и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Подготовленные таким образом персики уложить в таз для варенья, засыпать сахаром и поставить в прохладное место. Спустя 4–5 часов, поставить на огонь и варить до готовности (2–2½ часа). Это варенье варится без воды.

Персиков — 1 кг, сахара — 1 кг.

Варенье из нарезанных персиков

Промытые персики очистить от кожицы, нарезать ломтиками, уложить рядами в таз для варенья, пересыпав каждый ряд сахаром, и поставить в прохладное место. Спустя 4–5 часов поставить на огонь и варить до готовности (2–2½ часа). Это варенье варится без воды.

Персиков нарезанных ломтиками — 1 кг, сахара — 1 кг.

Варенье из терна

Перебранный терен обмыть холодной водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп и дать остыть. Затем положить туда подготовленный терен и оставить на сутки. На другой день ягоды вынуть из сиропа, а сироп покипятить. Затем в сироп снова положить терен и варить до готовности (1½-2 часа), снимая пену.

Терна — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1–1½ стакана.

Варенье из садовой алычи

Перебрать алычу, промыть, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленную алычу и поставить на сутки в прохладное место. На другой день сироп слить, прокипятить и снова залить им алычу, после чего поставить на огонь и варить до готовности (1½-2 часа).

Алычи — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — ¾-1 стакан.

Варенье из ткемали

Перебрать ткемали и промыть. Сварить сироп и дать немного остыть. В остывший сироп положить подготовленные ткемали, поставить на огонь и варить до готовности (2 часа).

Ткемали — 1 кг, сахара — 1½ кг, воды — 1 стакан.

Варенье из мелких яблок

Перебрать мелкие яблоки (плоды мелкоплодных яблонь), оставляя на них плодоножки, и обмыть холодной водой. Затем яблоки наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой, уложить на блюде, облить кипящей водой и оставить на 15 минут. Сварить сироп. Когда яблоки остынут, переложить их в кипящий сироп и варить до готовности (2–3 часа).

Яблок мелких — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1½-2 стакана.

Варенье из лепестков розы

В таз для варенья насыпать сахара (3 кг 700 г), налить воды и дать покипеть. В образовавшийся сироп положить выжимки и варить при слабом кипении до готовности. Во время варки добавить выжатый сок. В готовом виде варенье из роз представляет пюреобразную массу.

Лепестков розы — 1 кг, сахара — 4 кг 500 г, воды — 7 стаканов.

Варенье из зеленых грецких орехов

Тем временем налить воды в чистую кастрюлю, довести до кипения и всыпать квасцы, а затем опустить орехи и варить в течение 15 минут, после чего орехи откинуть на дуршлаг, потом снова опустить их в кипящую воду и поварив 5 минут, воду слить. В отдельную кастрюлю с кипящей водой всыпать один стакан сахара, опустить в него орехи, варить в течение 30 минут, а потом откинуть на дуршлаг.

В другую кастрюлю влить приблизительно 7–8 стаканов воды, всыпать сахар и, как только вода закипит, отпустить в сироп орехи и варить. Во время варки опустить в кастрюлю маленький кисейный мешочек с молотыми корицей, гвоздикой и кардамоном. Варить до готовности (готовность орехов распознается по черному блеску). В готовое варенье добавить ванилин.

Грецких орехов (зеленых) — 100 шт., гашеной извести — 500 г, квасцов — 1 ст. ложка, сахара — 2 кг и 1 стакан, молотой корицы — 2 чайные ложки, гвоздики — 10 шт., кардамона 5 шт.; ванилин — по вкусу.

Варенье из абрикосов (А)

Перебранные, крепкие, неперезрелые абрикосы обмыть холодной водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и оставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично прокипятить, вновь залить им абрикосы, поставить на огонь и варить до готовности.

Абрикосов — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1–1½ стакана.

Варенье из абрикосов (Б)

Перебранные, крепкие, неперезрелые абрикосы обмыть холодной водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп из 500 г сахара и стакана воды, залить им подготовленные абрикосы поставить на огонь и, дав покипеть 3–5 минут, снять с огня и оставить на 5–6 часов. Затем сироп слить, вторично прокипятить, вновь залить им абрикосы, засыпать остальным сахаром (500 г) и варить при слабом кипении до готовности.

Абрикосов — 1 кг, сахара — 1 кг, воды ¾-1 стакан.

Варенье из целых груш (А)

Из мелких, крепких, неперезрелых груш аккуратно удалить сердцевину, не нарушив цельности плода, снять кожицу, но оставить очищенный черешок, после чего положить в холодную воду.

Сварить сироп, опустить в него подготовленные груши и варить до готовности.

Груш — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1 стакан.

Варенье из целых груш (Б)

Мелкие, крепкие, неперезрелые груши обмыть холодной водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные груши, дать покипеть 5-10 минут, затем снять с огня и оставить на 5–6 часов. Потом сироп слить, вторично прокипятить, вновь залить им груши и варить до готовности.

Груш — 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 1½ стакана.

Варенье из нарезанных груш

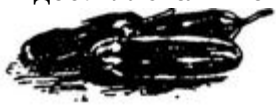
Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать на продолговатые дольки. Подготовленные груши положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, приблизительно, 15–20 минут. В таз для варенья положить сахар, залить его отваром, полученным при варке груш, размешать и, дав закипеть, опустить в образовавшийся сироп приготовленные груши. Варить при слабом кипении. Во время варки добавить гвоздику.

Груш — 1 кг, сахара — 1 кг, отвара от груш — 1½ стакана, гвоздики — 4–5 штук.

Варенье из баклажан

Баклажаны (молодые) обмыть, снять с них кожицу (рис. 23), оставляя плодоножку. Каждый баклажан (вместе с плодоножкой) разрезать в длину на четыре части. Разделывая баклажаны, погружать их в холодную воду и накрывать крышкой (иначе они потемнеют). Когда все баклажаны будут подготовлены, вынуть их из воды, засыпать известью, залить водой и оставить на 1½ часа. Затем хорошо обмыть в проточной воде, опустить в кипящую воду, варить в течение 3 минут и откинуть на дуршлаг. В кастрюлю влить чистую кипящую воду, добавить квасцы, опустить

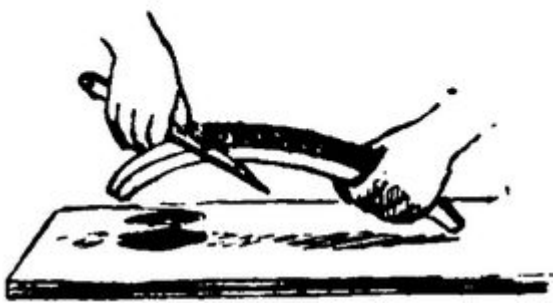
баклажаны, варить еще 3 минуты, а затем откинуть на дуршлаг и отжать рукой. В кипящую чистую воду всыпать ½ стакана сахара, размешать, опустить отжатые баклажаны и варить уже в течение 5 минут, а затем снова откинуть на дуршлаг и каждый баклажан хорошо отжать рукой. Приготовить сироп, опустить в него отжатые баклажаны и варить до готовности. Если употребляется ваниль в палочках, ее следует добавлять в начале варки варенья; ванилин добавляется к концу варки.



Баклажан — 24–27 шт., сахара — 2 кг и ½ стакана, гашеной извести — 30 г, квасцов — ½ ст. ложки; ванилин или ваниль — по вкусу.

Варенье из корок арбуза (А)

Выбрать арбуз с толстой коркой (рис. 24) удалить всю съедобную мякоть, а снаружи снять тонкую верхнюю зеленую корочку (рис. 24 а). Обработанную таким образом арбузную корку нарезать на небольшие (длиною — 5–6 см) куски — можно — фигурные (рис. 24 б). Проколоть каждый кусок в нескольких местах вилкой, засыпать известью, залить водой так, чтобы она хорошо покрывала корки, и оставить на один час. Затем корки арбуза хорошо вымыть в проточной воде, положить в чистую кастрюлю, залить кипящей водой и варить в течение 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Кастрюлю промыть, влить в нее чистый кипяток, добавить квасцы и, как только вода закипит, опустить корки арбуза и варить их в течение 10 минут, а потом откинуть на дуршлаг. Кастрюлю промыть, налить в нее чистую кипящую воду, добавить ½ стакана сахара, опустить в кастрюлю корки, варить еще 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Снова кастрюлю промыть, влить кипящую воду (3 стакана), добавить сахар, Опустить корки арбуза и варить до готовности. Перед тем как снять с огня, добавить ванилин.



Корок арбуза — 1 кг, сахара — 1 кг и ½ стакана, гашеной извести — 200 г, квасцов — ½ ст. ложки, воды — 3 стакана.

Варенье из корок арбуза (Б)

Из арбуза с толстой коркой удалить всю съедобную мякоть, снять снаружи тонкую верхнюю зеленую корочку. Обработанную таким образом арбузную корку нарезать на небольшие, длиною 5–8 см. куски (можно — фигурные), проколоть каждый кусок в нескольких местах вилкой.

В одном стакане горячей воды хорошо растворить 1½ чайной ложки питьевой соды и смешать с 5 стаканами холодной воды. Подготовленные кусочки арбузных корок положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на 4 часа. 600 г сахара всыпать в таз для варенья, залить 3 стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 10–15 минут.

Тем временем вынуть из раствора арбузные корки и 5–6 раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп, довести до кипения и дать кипеть в течение 15 минут, затем снять с огня и оставить на 12 часов. После указанного срока всыпать в корки еще 600 г сахара, снова поставить на огонь, довести до кипения и потом варить приблизительно 3 часа. За 2 минуты до окончания варки всыпать ванилин (если употребляется ваниль, то ее надо класть с начала варки).

Этим же способом можно варить варенье из баклажан.

Корок арбуза — 1 кг, сахара — 1200 г, соды — 1½ чайной ложки, воды для раствора соды — 6 и для сиропа — 3 стакана; ванилин — по вкусу.

Варенье из инжира (А)

Перебрать зрелый инжир и проколоть каждую ягоду в нескольких местах деревянной острой лучинкой. В таз для варенья положить сахар, влить воду и сварить сироп. Затем опустить в сироп подготовленный инжир и варит до готовности (2½-3 часа).

Инжира — 1 кг, сахара — 1 кг, воды 1½-2 стакана.

Варенье из инжира (Б)

Сварить сироп и снять пену. В таз для варенья сложить перебранные, обмытые плоды инжира, залить горячим сиропом и оставить на сутки. Затем слить сироп, дать ему покипеть 15–20 минут, после чего залить им инжир и снова отставить. Через сутки поставить на огонь и при очень медленном кипении варить до готовности, периодически снимая пену.

Инжира 1 кг, сахара — 1 кг, воды — 2 стакана.

Разные заготовки

Квашеная капуста кочанами

Отобрать небольшие здоровые, белые, крепкие кочаны капусты без зеленых листьев; обрезать наружные, вялые листья. На каждом кочане, слегка выскоблив кочерыжку, сделать крест-накрест надрез или же каждый кочан разрезать пополам или на четыре части и отрезать кочерыжку. Подготовленную капусту погрузить в кипящую воду на 3–5 минут, затем вынуть из кипятка и охладить.

В чистую кастрюлю влить воду (2 стакана), дать закипеть, всыпать соль (1 ст. ложку), положить сельдерей с кореньями и чеснок, покипятить 2–3 минуты, а затем, вынув из кипятка, остудить; остудить и отвар.

Надо следить за тем, чтобы в процессе квашения и хранения капуста была всегда покрыта рассолом, в противном случае она быстро плесневеет или загнивает. Потому, когда рассола становится мало, капусту нужно периодически заливать подсоленной холодной водой. Во время хранения следует, по мере появления на поверхности рассола плесени, аккуратно ее удалять и камень каждый раз при этом обмывать и ошпаривать.

Квашеную капусту рекомендуется приготовлять в ноябре.

Капусты — 1 кг, сельдерея — с кореньями — 150 г, сушеной зелени (чабера, базилика, эстрагона, укропа, мяты) — 100 г, чеснока — 50 г, соли — 2 ст. ложки; стручковый перец — по вкусу.

Шинкованная квашеная капуста

Плотные небольшие кочаны вполне созревшей капусты — очистить от наружных зеленых и вялых листьев, разрезать на две или четыре части, удалить кочерыжку, а потом тонко нашинковать. Шинкованную капусту перемешать с солью, накрыть крышкой и оставить на 10–15 минут. Затем капусту перетереть руками, чтобы она стала мягкой. В чистую, насухо

вытертую банку, капусту засыпать тонкими слоями, прослоить тонко нарезанной кружочками морковью со стручковым перцем и, по желанию с лавровым листом.

Закладывать капусту следует до верху, чтобы выделяющийся при брожении сок не переливался через край посуды. Капусту придавить хорошо вымытым и ошпаренным деревянным кружком с гнетом (обмытым камнем). Через 3–4 дня на поверхности станут вздуваться пузыри — признак начавшегося квашения. Затем появляется пена, которая постепенно исчезает. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. Нужно следить за тем, чтобы капуста все время была покрыта соком. Если при закисании выделилось слишком мало сока, следует долить рассол (на стакан кипяченой воды ¾-1 чайная ложка соли). Образующуюся белую пленку нужно снимать, а деревянный кружок и камень обмывать кипятком.

Капусты — 1 кг, соли — 1–1½ ст. ложки, моркови — 300–400 г; стручковый перец и лавровый лист — по вкусу.

Капуста маринованная

Подготовленную вышеуказанным способом капусту тонко нашинковать, перемешать с солью (½ столовой ложки), слегка перетереть руками, отжать, переложить в банку, залить охлажденным маринадом, банку обвязать пергаментной бумагой и хранить в сухом, прохладном помещении.

На 1 кг капусты: винного уксуса — 1¼ стакана, воды — 2½ стакана, сахара — ½ стакана, душистого перца — 10 горошин, лаврового листа — 1 шт., соли — 1 ст. ложка.

Капуста квашеная со свеклой

Подготовить капусту так же, как указано в рецепте „квашеная капуста кочанами“, только с той разницей, что каждый слой капусты в данном случае чередуется со слоем очищенной, разрезанной пополам или на четыре части хорошо окрашенной свеклы.

Капусты — 1 кг, свеклы — 300–400 г, сельдерея с кореньями — 150–200 г, сушеной зелени (чабера, базилика, эстрагона, укропа, мяты), — 100–150 г, чеснока — 50 г, соли — 2–2½ ст. ложки; стручковый перец — по вкусу.

Свекла квашеная

Продолговатую, хорошо окрашенную свеклу обмыть щеткой, но не очищать от кожуры и не срезать корешков, положить в кипящую воду, варить 8-10 минут (с момента закипания), потом

немного остудить в отваре, после чего снять кожуру рукой.

В кипящую воду (2 стакана) всыпать соли, затем положить сельдерей и петрушку с кореньями и чеснок, прокипятить 2–3 минуты, снять с огня и остудить (овощи отдельно, отвар отдельно).

Остывшую свеклу уложить в чистую банку, чередуя с подготовленным чесноком, сельдереем и петрушкой с кореньями, а также с укропом, стручковым перцем и, по желанию, лавровым листом. Потом залить все остуженным отваром (2 стакана) и холодной кипяченой водой (1–2 стакана). Свекла должна быть покрыта рассолом.

Свеклы — 1 кг, сельдерея и петрушки с кореньями — по 150 г, укропа — 100 г, чеснока — 20 г, соли — 1 ст. ложка; стручковый перец и лавровый лист — по вкусу.

Свекла маринованная

Хорошо окрашенную свеклу обмыть щеткой, не очищая от кожуры и не срезая корешков, положить в кипяченую воду, сварить и дать остыть в отваре. Затем свеклу очистить, нарезать небольшими ломтиками, сложить в банку и залить охлажденным маринадом. Покрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в прохладном сухом помещении.

Приготовление маринада: влить в кастрюлю винного уксуса, воды, всыпать сахара, соли, душистого или черного перца, гвоздики, добавить лавровый лист, дать прокипеть, а затем охладить.

На 1 кг свеклы: винного уксуса — 2–2½ стакана, воды — 2–2½ стакана, соли — 1–1½ чайной ложки, душистого или черного перца — 10 горошин, гвоздики — 5–6 шт., лаврового листа — 1–2 шт.

Морковь квашеная

Морковь тщательно очистить, зелень удалить, хорошо промыть, нашинковать, перемешать с сахаром и солью.

Очищенный репчатый лук нарезать тоненькими кружками и вместе с подготовленной морковью плотно уложить в банки, покрыть полотном и перевязать. Хранить в прохладном сухом помещении.

Моркови — 1 кг, репчатого лука — 1 головка, сахара и соли — по 1 ст. ложке.

Клекачка квашеная (Джонджоли)

Перебрать клекачку (джонджоли) нераспустившимися цветочными бутонами, промыть в холодной воде, а затем хорошо отжать. Подготовленную клекачку класть слоями в чистую бочку, пересыпая солью и уминая деревянной ложкой или утрамбовывая деревянной толкушкой.

Когда бочка будет заполнена очень плотно утрамбованной клекачкой, положить на нее предварительно прокипяченный, но остывший деревянный кружок и прижать обмытым камнем.

На 1 кг клекачки — 1 ст. ложка соли.

Соленые зеленые помидоры (А)

Твердые, не очень крупные различной формы (круглые, яйцевидные) зеленые (недозрелые) помидоры обмыть холодной водой и дать воде стечь. Затем каждый помидор надрезать поперек.

Очень мелко нашинковать зелень (сельдерей, петрушку, чабер, базилик, укроп), чеснок, стручковый перец, добавить соль и все перемешать. Этой массой нафаршировать зеленые помидоры через предварительно сделанный надрез. Таким образом подготовленные помидоры плотно уложить рядами в банку. Когда банка наполнится, сверху уложить сушеный укроп и придавить деревянным кружком с гнетом, который может служить хорошо вымытый камень. Затем, закупорив банку поставить ее в сухое прохладное помещение.

Помидоры зеленые — 1 кг, соль — 1 ст. ложка, чеснок — 50 г, зелени (сельдерея, петрушки, укропа, чабера, базилика) — 200 г, сушеного укропа — 50 г; стручковый перец — по вкусу.

Соленые зеленые помидоры (Б)

Твердые, не очень крупные зеленые помидоры обмыть холодной водой и дать воде стечь.

В кипящую воду погрузить сельдерей и петрушку. Через 3–5 минут вынуть их и остудить, а в кипяток всыпать соль и тоже остудить.

В банку уложить плотными рядами подготовленные зеленые помидоры, чередуя с охлажденным сельдереем и петрушкой, с укропом, растертым чесноком, стручковым перцем и лавровым листом. Плотно наполненную банку залить остуженным соленым отваром (так, чтобы он покрывал помидоры), накрыть деревянным кружком, придавить хорошо вымытым камнем, закупорить банку и поставить в сухое прохладное помещение.

Помидоров зеленых — 1 кг, соли — 1 ст. ложка, сельдерея —

200 г, петрушки — 150 г, укропа — 100 г, чеснока — 50 г, воды — 3 стакана, лаврового листа — 1 шт., стручковый перец — по вкусу.

Соленые зеленые помидоры (В)

Твердые, не очень крупные зеленые помидоры, обмытые холодной водой, сначала опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, потом — в холодную воду на 15–20 минут, после чего перенести на дуршлаг и дать стечь воде.

В кипящую чистую воду положить сельдерей и через 1–2 минуты вынуть и остудить. В кипяток всыпать соль, растворить, а затем остудить.

В банку плотными рядами уложить предварительно подготовленные зеленые помидоры, постепенно добавляя часть остуженного сельдерея, нарезанный чеснок и стручковый перец. Когда банка наполнится, залить остуженным соленым отваром так, чтобы помидоры были покрыты, поверх всего уложить оставшуюся часть сельдерея и сушеный укроп, накрыть деревянным кружком, придавить хорошо вымытым камнем, закупорить банку и поставить в сухое прохладное помещение.

Помидоров зеленых — 1 кг, соли — 1 ст. ложка, сельдерея — 300 г, сушеного укропа — 100 г, чеснока — 50 г, воды — 3–4 стакана; стручковый перец — по вкусу.

Зеленые помидоры с орехами

Твердые зеленые (недозрелые) помидоры промыть в холодной воде и залить кипятком на 15–20 минут, после чего перенести на дуршлаг и дать воде стечь. Затем каждый помидор разрезать на две или на четыре части (смотря по величине).

Очищенные грецкие орехи, чеснок и соль хорошо истолочь и выжать масло, слив его в отдельную посуду. К полученной ореховой массе добавить толченый стручковый перец, толченые семена кинзы, винный уксус и хорошо размешать. Затем присоединить нарезанные помидоры, все перемешать, заложить плотно в банки, залить сверху ореховым маслом, края банок тщательно обтереть, герметически закупорить. Хранить в прохладном сухом помещении.

Помидоров зеленых — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, семян кинзы — 1 чайная ложка, чеснока — 1–2 дольки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны квашеные

Не очищенные от кожуры небольшие длинненькие баклажаны хорошо промыть холодной водой и сделать в каждом продольный надрез длиной в 3–4 см. Затем положить баклажаны в кипящую воду и, дав покипеть 7-10 минут, переложить в посуду с холодной водой на 20–30 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

В кипящую воду (4 стакана) положить веточки сельдерея; через 3–5 минут вынуть и остудить. В кипящий отвар всыпать соль, дать закипеть, а потом остудить.

Мелко нарезать зелень (сельдерей, петрушку, чабер, укроп), чеснок, стручковый перец, все это хорошо перемешать с солью, затем нафаршировать этой смесью баклажаны через надрезы, заложить плотно в банку, залить остуженным рассолом (рассол должен покрывать баклажаны), — придавить чистым деревянным кружком с гнетом, которым может служить большой, хорошо вымытый плоский камень, затем покрыть чистой тканью, хорошо закупорить банку и поставить в сухое прохладное помещение.

Баклажан — 1 кг, нарезанной зелени сельдерея — 1 стакан, петрушки, чабера и укропа ½ стакана, чеснока — 50 г, соли — 1½ ст. ложки; стручковый перец — по вкусу.

Баклажаны, поджаренные в винном уксусе

Обмытые, очищенные от кожуры баклажаны нарезать длинными ломтиками, толщиной в 1–2 см, посыпать солью и продержать под крышкой 25–30 минут, а затем отжать рукой.

Сковороду разогреть с растительным маслом, уложить на нее подготовленные баклажаны и хорошо поджарить на умеренном огне. Поджаренные баклажаны плотно уложить в банки почти доверху и залить винным уксусом. Затем тщательно вытереть края банок, герметически закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, винного уксуса — ½-¾ стакана; соль — по вкусу.

Баклажаны поджаренные

Баклажаны поджарить в растительном масле вышеуказанным способом.

Мелко нарезанный репчатый лук хорошо потушить в растительном масле, затем перемешать с поджаренными баклажанами и, добавив еще немного растительного масла, еще хорошо пожарить лук и баклажаны вместе. Готовые баклажаны заложить плотно в банки, залить прокипяченным, а затем

остуженным растительным маслом слоем в 3–4 см. Края банок тщательно обтереть тряпкой или бумажной салфеткой и герметически закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, лука репчатого — 200 г, растительного масла — ¾ стакана, соль — по вкусу.

Баклажаны с орехами и тушеным луком

Не очищенные от кожуры баклажаны хорошо промыть холодной водой, надрезать вдоль, уложить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы вода их покрыла лишь наполовину, и поставить варить приблизительно на 20 минут (следить, чтобы не разварились).

Сварившиеся баклажаны уложить в ряд один возле другого на чистую доску и придавить сверху другой доской с грузом. Баклажаны держать под прессом 12–15 часов, чтобы стекла вся вода и горечь.

Репчатый лук очень мелко нарезать, хорошо потушить в растительном масле, затем залить водой, перемешать и, дав покипеть 2–3 минуты, снять с огня.

Истолченные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, семена кинзы, имеретинский шафран, соль перемешать с остывшим тушеным луком, винным уксусом и молотыми корицей и гвоздикой.

Подготовленным фаршем наполнить баклажаны через надрезы, уложить плотно в банки вместе с оставшимся фаршем. Банки сверху залить прокипяченным, а затем охлажденным растительным маслом, слоем в 2 см. Края банок тщательно вытереть тряпкой или бумажной салфеткой и закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1–1½ стакана, масла растительного — 1 ст. ложка, лука репчатого — 100–150 г, винного уксуса — ½ стакана, воды — ½ стакана, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, молотых корицы и гвоздики — 1 чайная ложка, прокипяченного растительного масла — сколько потребуется; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны цельные с орехами (А)

Не очищенные от кожуры мелкие длинненькие баклажаны хорошо промыть холодной водой, разрезать вдоль не разъединяя

половинок друг от друга, уложить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы вода покрыла баклажаны лишь наполовину, и варить, приблизительно, 20 минут.

За 5 минут до окончания варки добавить в кастрюлю ветки сельдерея, а потом все остудить.

Оставшиеся баклажаны уложить в ряд один возле другого на чистую доску и придавить сверху другой доской с грузом.

Баклажаны держать под прессом 18–20 часов.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, семена кинзы, стручковый перец, три раза пропустить с солью через мясорубку, добавить толченые — имеретинский шафран и сухие сунели, перемешать, а затем, обмакивая руку в горячую воду, растереть рукой полученную массу и выжать постепенно из нее ореховое масло, которое слить в отдельную посуду. К ореховой массе добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, винный уксус, разбавленный холодной кипяченой водой (по вкусу), и перемешать.

Отжатые баклажаны нафаршировать подготовленным ореховым фаршем, перевязать прокипяченными веточками сельдерея, уложить плотно в стеклянные банки и сверху залить подготовленным ореховым маслом. Затем тщательно вытереть края банок тряпкой или бумажной салфеткой и закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, лука репчатого — 100 г, очищенных грецких орехов — 1½ стакана, чеснока — 2–3 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, сухих сунели (молотые сушеные разные прямые растения) — 1 чайная ложка; стручковый перец, винный уксус, сельдерей и соль — по вкусу.

Баклажаны цельные с орехами (Б)

Мелко нарезанный репчатый лук посолить и, дав постоять 1–2 часа, отжать рукой.

Истолченные грецкие орехи, чеснок, семена кинзы, стручковый перец, соль, перемешать с подготовленным луком и развести винным уксусом (по желанию, можно винный уксус разбавить холодной кипяченой водой).

Мелкие, длинненькие баклажаны обмыть и разрезать в длину, не разъединяя половинок друг от друга, посыпать солью, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и оставить на 2–3 часа, после чего хорошо отжать рукой.

Разогреть сковороду с растительным маслом, уложить на нее баклажаны в развернутом виде, хорошо поджарить. Когда

баклажаны остынут подправить рукой сморщенные края и нафаршировать подготовленным ореховым фаршем. Начиненные баклажаны перевязать ниткой, выложить на сковороду, разогретую с растительным маслом, поджарить со всех сторон до мягкости, дать остыть, а затем снять нитки.

Подготовленные таким образом баклажаны уложить плотно в банки, сверху полить прокипяченным и охлажденным растительным маслом, слоем в 3 см. Края банок тщательно вытереть тряпкой или бумажной салфеткой и закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, лука репчатого — 200 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, растительного масла — 100 г, чеснока — 1–2 дольки, семян кинзы — 2 чайные ложки; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Баклажаны нарезанные, с орехами (А)

Обмытые, очищенные от кожуры небольшие баклажаны разрезать на 6–8 частей, положить в соответствующую посуду, посыпать солью, накрыть крышкой и оставить на 3–4 часа. Затем баклажаны отжать рукой, уложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить со всех сторон и дать остыть. Жарить следует на умеренном огне, чтобы баклажаны хорошо прожарились внутри.

Истолченные грецкие орехи, семена кинзы, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран и сунели перемешать с мелко нарезанной зеленью (сельдерея, петрушки, кинзы), с очень мелко нарезанным репчатым луком и развести холодной кипяченой водой с винным уксусом. Полученную массу хорошо перемешать с подготовленными баклажанами, уложить плотно в банки, полить прокипяченным, а затем остуженным растительным маслом (слоем в 2 см). Края банок тщательно обтереть тряпкой или бумажной салфеткой и герметически закупорить пергаментной бумагой. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — ¼ стакана, винного уксуса — ½ стакана, растительного масла — ¾ стакана, семян кинзы — ½ чайной ложки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, мелко нарезанной зелени сельдерея — ¾ стакана, петрушки и кинзы — по ½ стакана, чеснока — 2–3 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны нарезанные, с орехами (Б)

Обмытые, очищенные от кожуры небольшие баклажаны положить в кипящую воду, дать покипеть 3–5 минут, откинуть на дуршлаг и дать остыть.

Остывшие баклажаны отжать рукой, а затем нарезать кружочками и еще раз отжать, только так, чтобы кружочки не потеряли формы.

Грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок (1 долька) и соль хорошо истолочь, попутно выжать ореховое масло и слить в отдельную посуду. В полученную массу добавить истолченные с солью семена кинзы, чеснок и стручковый перец, все перемешать с уксусом, соединить с подготовленными баклажанами, плотно уложить в банки, сверху полить ореховым маслом, а затем хорошо закупорить. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, зелени кинзы — 3 веточки, чеснока — 2 дольки, семян кинзы — 1 чайная ложка; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны нарезанные, с орехами (В)

Обмытые, очищенные от кожуры небольшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, накрыть крышкой и оставить на 1–2 часа. Затем баклажаны отжать рукой, уложить в один ряд на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить со всех сторон и дать остыть.

Очищенный репчатый лук мелко нарезать, посыпать солью, дать постоять 1–2 часа, после чего отжать рукой.

Истолченные вместе грецкие орехи, кинзу, стручковый перец, чеснок и соль перемешать с подготовленным луком и винным уксусом.

Остывшие баклажаны укладывать в банки рядами, прокладывая каждый ряд подготовленной ореховой начинкой. Когда банки будут плотно заполнены, сверху наливается прокипяченное, а затем охлажденное, растительное масло. Края банок следует тщательно обтереть тряпкой или бумажной салфеткой и герметически закупорить. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — ¾-1 стакан, семян кинзы — 1 чайная ложка, чеснока — 2 дольки, винного уксуса — ¾ стакана и холодной кипяченой воды — ¼ стакана, лука репчатого — 200 г; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с болгарским перцем

Обмытые не очищенные от кожуры небольшие баклажаны надрезать вдоль, положить в кипящую воду и варить 15–20 минут. Затем баклажаны выложить в один ряд на чистую доску и придавить сверху другой доской с грузом; держать под прессом — 8-10 часов, после чего нарезать на куски средней величины.

В кипящую воду погрузить болгарский перец на 5 минут, затем отжать и крупно нарезать.

Истолченные грецкие орехи, чеснок и соль, мелко нарезанную зелень (сельдерея, кинзы, петрушки, базилика, чабера, укропа), мелко нарезанный репчатый лук перемешать, добавив винный уксус (по желанию, винный уксус можно разбавить холодной кипяченой водой). К полученной массе прибавить подготовленные баклажаны и болгарский перец и хорошо перемешать.

Таким образом, приготовленные баклажаны плотно уложить в банки сверху полить прокипяченным, а затем остуженным, растительным маслом. Банки закупорить герметически. Хранить в сухом прохладном помещении.

Баклажан — 1 кг, болгарского перца — 300 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, мелко нарезанной зелени сельдерея, кинзы, укропа — 1 стакан, мелко нарезанной зелени петрушки, базилика, чабера — ½ стакана, лука репчатого — 300–400 г, чеснока — 50 г; винный уксус и соль — по вкусу.

Баклажаны нарезанные, маринованные

Обмытые, очищенные от кожуры небольшие баклажаны нарезать кружками, посыпать солью, накрыть крышкой и оставить на 3–4 часа. Затем баклажаны отжать рукой, выложить на сковороду, разогретую с растительным маслом, хорошо обжарить и дать остыть. Жарить следует на умеренном огне, чтобы баклажаны хорошо прожарились внутри.

Очищенный репчатый лук нарезать тоненькими кружочками.

В чистую кастрюлю влить винный уксус, разбавленный водой, добавить душистый перец, лавровый лист, всыпать соль, и дать покипеть, а затем остудить.

В банку уложить в один ряд нарезанный лук, затем два ряда баклажан, потом опять лук и таким образом наполнить банку, залить остуженным маринадом, сверху полить предварительно прокипяченным, а затем остуженным растительным маслом (слоем в 2 см.). Края банок тщательно обтереть чистой тряпкой или бумажной салфеткой и герметически закупорить. Можно также обвязать банки пергаментной бумагой или заклеить

целлофаном. Хранить в сухом, прохладном помещении.

Баклажан — 1 кг, лука репчатого — 150–200 г, винного уксуса — ¾ стакана, воды — ½ стакана, душистого перца — 1 столовая ложка, лаврового листа — 1 шт., растительного масла — ½-¾ стакана, соли — 1 столовая ложка.

Баклажаны цельные, маринованные

Обмытые, очищенные от кожуры небольшие баклажаны погрузить в кипящую воду на 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, остудить, а потом сделать в каждом продольный надрез длиной в 3–4 см.

Ветки сельдерея положить на 1 минуту в кипящую воду и затем остудить. В отвар всыпать соль (½ столовой ложки), влить винный уксус и, дав закипеть, снять с огня и остудить.

Ошпарить кипятком чеснок.

Очень мелко нарезать зелень (сельдерей, чабер, базилик, кинзу, укроп) и перемешать с солью (½ столовой ложки). Наполнить этой зеленью баклажаны (через надрезы), прибавить в каждый по одной дольке чеснока и перевязать ошпаренными ветками сельдерея.

Таким образом подготовленные баклажаны уложить плотно в банки и залить остуженным уксусно-водным раствором. Края банок тщательно обтереть и герметически закупорить. Хранить в прохладном сухом помещении.

Баклажан — 1 кг, мелко нарезанного сельдерея — ¾ стакана, мелко нарезанного чабера, базилика и кинзы — ½ стакана, мелко нарезанного укропа — ½ стакана, веток сельдерея — сколько потребуется, винного уксуса — 1½ стакана, воды — 2 стакана, соли — 1 ст. ложка.

Красный стручковый перец

Красный стручковый перец (мясистый) пропустить через мясорубку, затем добавить соль и винный уксус (винный уксус употребляется в очень малом количестве: он не должен придавать кушанью вкус уксуса), и все вместе заложить в маленькие баночки и герметически закупорить.

Вышеуказанным способом стручковый перец рекомендуется приготовлять в сентябре; употребляется в качестве приправы к вареному и жареному мясу, птице и рыбе.

Соус ткемали

Перебранные ткемали промыть холодной водой, нарезать на половинки, положить в кастрюлю, влить немного воды, поставить на огонь и дать покипеть, пока кожица не начнет отставать. Затем ткемали протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, чтобы удалить кожицу и косточки. Протертые ткемали перенести в чистую кастрюлю и снова варить, все время помешивая, пока не получим желаемой густоты. Мешать следует деревянной ложкой и часто, так как масса ткемали очень легко пристает ко дну.

За 5 минут до готовности добавить истолченные — стручковый перец, чеснок, семена кинзы, по возможности, омбало и соль. Готовые ткемали через воронку разлить в бутылки, наполняя их до горлышка, затем влить в каждую бутылку по ложке растительного масла и закупорить предварительно распаренными пробками или же завязать сложенным вдвое целлофаном. Через 24 часа бутылки, закупоренные пробками, засмолить. Сохранять в прохладном, сухом месте.

Ткемали — 1 кг, воды — ¼ стакана, семян кинзы — 1 чайная ложка, чеснока — 4–5 долек; стручковый перец, омбало и соль — по вкусу.

Острый помидорный соус

Отборные, здоровые, зрелые, промытые в холодной воде помидоры нарезать на четвертинки, ножом из нержавеющей стали, сложить в эмалированную кастрюлю, дать постоять 24 часа, затем слить с поверхности образовавшийся водянистый сок. Кастрюлю поставить на огонь и дать покипеть, пока кожица с помидоров не начнет отставать. После этого помидоры протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, а затем сквозь сито, чтобы удалить кожицу и семена. Протертые помидоры влить в чистую кастрюлю и варить, помешивая до желательной консистенции. Мешать следует очень часто, так как помидорная масса очень легко пристает ко дну.

За 5 минут до готовности добавить истолченные — семена кинзы, чеснок, стручковый перец, сухие сунели и соль. В дальнейшем поступать так же, как указано в вышеприведенном рецепте.

Помидоров — 1 кг, семян кинзы и сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — по 1 чайной ложке, чеснока — 2–3 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов

В граммах

Стакан (250 см.^{3})
Столовая ложка
Чайная ложка
1 шт.

Мука, крупа, сахар, соль и другие сыпучие продукты

Мука пшеничная
160
25
10
-

Мука крупчатая
160-180
20
7
-

Мука картофельная
200
30
10
-

Сухари молотые
126
15
5
-

Крупа манная
200
25
8
-

Крупа гречневая
210
25
7
-

Крупа перловая
230
25
8
-

Крупа „Геркулес“
90
12
6
-

Крупа ячневая
180
20
7
-

Рис
230
25
9
-

Саго
180
20
7
-

Пшено
220
25
8
-

Фасоль
220
30
10
-

Горох нелущеный

200
-
-
-

Горох лущеный
230
25
10
-

Чечевица
210
-
-
-

Толокно
140
22
8
-

Толченые орехи
120
20
6-7
-

Сахарный песок
200
30
12
-

Сахарная пудра
190
25
7-8
-

Соль
325
30

10
-

Мак
155
15
5
-

Перец черный
-
-
5
-

Перец душистый
-
-
4,5
-

Перец красный молотый
-
-
1
-

Горчица
-
-
4
-

Гвоздика немолотая
-
-
4
-

Гвоздика молотая
-
-
3
-

Какао
-
20
10
-

Молоко и молочные продукты

Масло животное топленое
245
20
5
-

Сливочное масло
210
40
15
-

Сало топленое
-
ст. ложка с краями 12
-
-

Маргарин топленый
-
ст. ложка с краями 14
-
-

Растопленный смалец
200
40
-
-

Нерастопленный смалец
230
60
-
-

Масло растительное
230
20
-
-

Молоко цельное
250
20
5
-

Молоко сухое
120
20
6
-

Молоко сгущенное
-
30
12
-

Сметана
250
25
10
-

Овощи и другие продукты (размер-вес)

Морковь средняя
-
-
-
75

Картофель средний
-
-
-
100

Лук средний
-
-
-
75

Огурец средний
-
-
-
100

Петрушка
-
-
-
50

Томат-паста
-
30
10
-

Томат-пюре
220
25
8
-

Повидло
-
ст. ложка с краями 25
-
-

Желатин (листик)
-
-
-
2,5

Желатин (в порошке)

-
15
5
-

Уксус
250
15
5
-

Изюм
165
25
-
-

Черника сушеная
130
15
-
-

Яйцо большое
-
-
-
55-65

Яйцо среднее
-
-
-
50-55

Яйцо малое
-
-
-
45-50

Яйцо желток
-
-

-
20

Яйцо белок
-
-
-
30

Примерное содержание пряностей в одном грамме
перца горького — 30 шт.;
перца душистого — 15 шт.;
гвоздики — 12 шт.;
лаврового листа среднего размера — 7 шт.

Примечание: Указанные в таблице веса и меры установлены путем взвешивания и отмера однако их надо принимать, как приблизительные, так как на практике, в силу особенностей того или иного продукта, возможны известные отклонения от приведенных показателей. Тем не менее, они все же могут облегчить работу домашней хозяйки и точнее, чем глазомер, поэтому ими вполне можно пользоваться для определения веса и меры некоторых продуктов.

Пояснение некоторых слов

Алыча — алыча садовая — особый вид сливы, плоды — желтого или зеленовато-желтого цвета, иногда — с красным оттенком, кисло-сладкие на вкус.

Артала — по-грузински — говяжья голень, а также суп, приготовленный из голени.

Аджапсандали — кушанье, приготовленное, главным образом, из смеси помидоров, баклажан, картофеля и репчатого лука.

Бастурма — шашлык из маринованного мяса (вырезка или мякоть окорока).

Бажа — кушанье, распространенное в Западной Грузии; приготовляется из вареной или жареной птицы в ореховом соусе (сацебели).

Буглама (буглама) — первое блюдо, приготовляемое вообще из мяса, с небольшим количеством жидкости.

Бозбаши — особо приготовленный суп из баранины.

Борани — второе блюдо из овощей или из овощей с цыплятами, залитое взбитым мацони.

Гадазелили — (сыр) — первое блюдо из растертого в молоке

или воде молодого имеретинского сыра с мятой.

Гоми (мамалыга) — густое, кашеобразное кушанье из кукурузной муки или пшена и воды (без приправ и соли). Употребляется вместо хлеба и подается к острым блюдам.

Гозинаки — традиционное новогоднее лакомство из ореха или миндаля с медом.

Дандури — портулак.

Джонджоли (клекачка) — нераспустившиеся цветочные бутоны одноименного растения — деревца или кустарника (заквашивается в рассоле).

Имеретинский шафран — бархатцы. Однолетнее травянистое растение. Его желтые цветочки широко применяются в грузинской кулинарии, как в свежем, так и в высушенном виде в качестве приправы.

Инжир — южное дерево или кустарник с сочными сладкими плодами, которые употребляются в пищу и в свежем и в сушеном виде (винная ягода).

Када — сдобный слоеный хлеб со сладкой начинкой из муки и сахара с маслом.

Кинза — кишнец, кориандр; в пищу употребляются и листья и семена.

Каурма — рагу.

Кислый лаваш (тклапи) — фруктовое пюре (из сливы, терна, ткемали, кизила и других кислых плодов), высушенное в форме тонких лепешек овальной формы; употребляется как приправа к кушаньям.

Кеци — глиняная (меньшего размера) или каменная (большого размера) сковорода для выпечки хлеба, мчади, хачапури и обжаривания цыплят, рыбы и т. д.

Купаты — колбаски, приготовленные из сырой свинины или из смеси свинины с говядиной, приправленные гранатом или барбарисом и пряностями.

Лобио — фасоль (зеленая и в зернах).

Мацони — простокваша, кислое молоко.

Мужужи — буженина; свинина и свиные ножки особого приготовления.

Мчади — хлеб, лепешка из кукурузной муки.

Машараби — уваренный сок граната.

Назуки — сдобный хлеб.

Омбало — мята блошная, мята пулегиевая, полей-трава, многолетнее дикорастущее травянистое растение; листья, как в свежем, так и в высушенном виде, употребляются в качестве приправы к кушаньям.

Плов — блюдо из риса, сваренного особым способом.

Сациви — блюдо из живности под соусом из размельченного ореха и уксуса.

Сацебели — соус, подливка, а также блюдо из птицы в ореховом соусе особого приготовления.

Сулугуни — один из видов рассольных сыров; готовится из коровьего, буйволиного или козьего молока, отличается острым кисломолочным вкусом и запахом.

Сунели (хмели сунели) — сухая приправа: смесь толченых семян кинзы, красного перца, зелени, оболочки плодов пажитника и других пряных растений. В Грузии эту сухую смесь в готовом виде можно приобрести на колхозном рынке.

Тапа — сковорода, а также особо приготовленное на большой сковороде жаркое, которое можно подать на стол в той же посуде, в которой оно жарилось (отсюда — название кушанья — тапа).

Толма — голубцы; кроме капусты, оболочкой для фарша могут служить — виноградные листья или выдолбленные плоды и овощи (айва, помидоры, баклажаны и пр.).

Тонкий лаваш — вид хлеба, выпекаемого особым способом тонкими большими листами овальной формы.

Ткемали — алыча дикая.

Хаши — особо приготовленный суп из требухи и чеснока.

Харчо — особый вид острого супа; приготовляется, главным образом, из жирной говядины, а также из баранины, курицы и без мяса.

Хашлама — куски вареной говядины или баранины, подаваемые, преимущественно, в холодном виде.

Хачапури — род ватрушки с начинкой из сыра.

Хинкали — особо приготовленные пельмени; подаются в горячем виде без каких-либо приправ.

Чанахи — баранина с приправой, приготовленная в глиняной посуде.

Чахохбили — название кушанья, приготовленного из куска мяса или птицы, поджаренного с луком (готовится также и вегетарианское).

Черемша — вид дикорастущего лука с чесночным запахом.

Чихиртма — куриный бульон с тушеным луком, заправленный уксусом яичными желтками и приправой.

Шампури — вертел, прут для жарения мяса и других продуктов над огнем.

Экала — сассапариль, павой.

•

Сканирование, распознавание и форматирование:

ЗаНЗибар

Релиз-группа:

notes
Примечания

1

В помещенных ниже рецептах блюд из фасоли имеется в виду фасоль в зернах.

2

По способу варки пловы делятся на откидные и припускные.